

DOSIER

Pesca, garum y salazones

ah

ANDALUCÍA
EN LA HISTORIA



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 multisecular 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 Almarcegui 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).



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

Murgí 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 nazaries

56

En el Museo de la Alhambra la colección de juguetes de figuras nazaries 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 nazaries.

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.

Óscar 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.

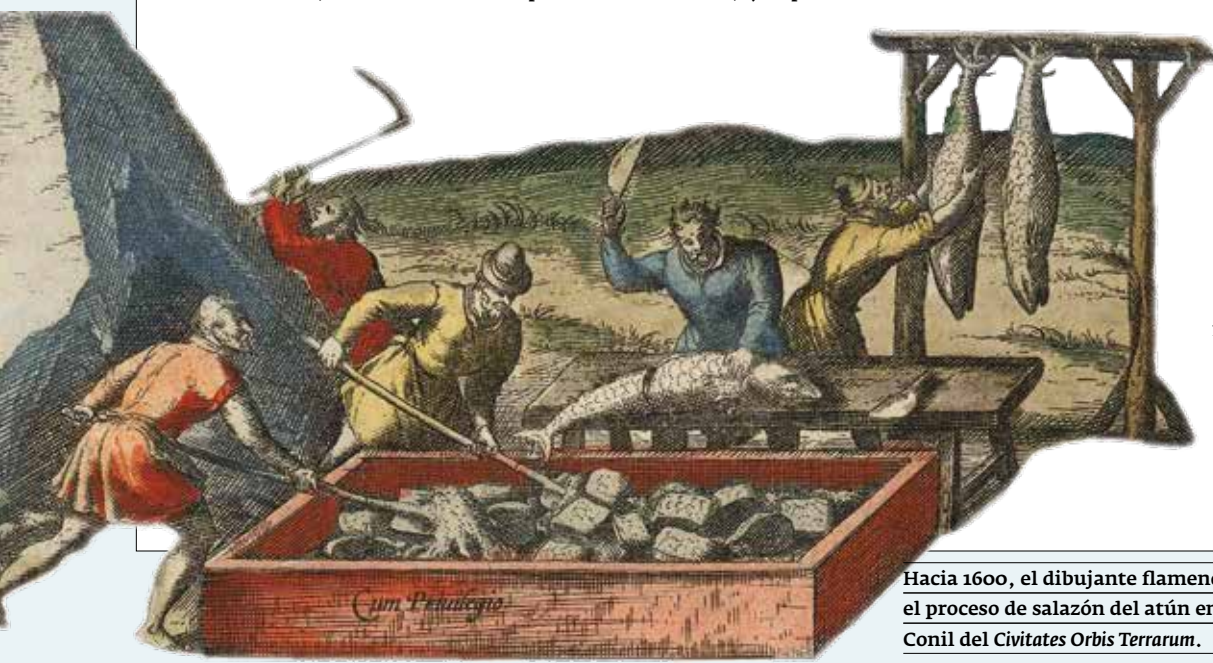
Especialmente notable por sus recursos pesqueros y por sus características biológicas e hídricas es el área de contacto entre el océano Atlántico y el mar Mediterráneo en el Estrecho de Gibraltar. Las cálidas aguas del Mediterráneo han atraído siempre a las grandes y medianas especies migratorias, como 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 almadraza, 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 sudhispano 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. ■

En el estrecho de Gibraltar y el mar Mediterráneo

Condicionantes hidrobiológicos y especies marinas

RICARD MARLASCA MARTÍN

ARQUEÓLOGO. POSIDONIA S.L.

La pesca comercial se caracteriza por una marcada especialización en el tipo de capturas que realiza: para garantizar su rentabilidad se buscan las especies más abundantes en determinadas épocas y en áreas concretas. Se procura igualmente capturar clases de pescados que presenten un rendimiento importante, ya sea por su masa cárnica y su carácter graso, ya sea por su mayor adecuación para los procesos de salado y de obtención de derivados en forma de salsas o pastas de pescado.

También se buscan los lugares donde se concentren especialmente los ejemplares que se pretende capturar, al formar bancos numerosos en determinados lugares o estaciones.

Esto significa que las ictiofaunas arqueológicas, es decir, los restos de especies de peces que podemos encontrar en las áreas geográficas donde se practicó la pesca comercial no son aleatorias, sino que representan una muestra significativa del tipo de pescado capturado, que a su vez depende de los aparejos empleados y del momento y lugar en que se hayan llevado a cabo las labores pesqueras.

Para simplificar un panorama muy complejo, podemos considerar como básicamente correcta la idea de que las pesquerías comerciales tenían por función principal abastecer los establecimientos de transformación de productos pesqueros. Ante capturas más o menos abundantes, el problema fundamental lo constituye la conservación de los pescados durante el mayor tiempo posible en condiciones de consumo. Antes de la generalización del frío industrial casi el único elemento abundante y accesible para conservar las capturas era la sal. Por esa razón, tenían que habilitarse sala-

deros que permitiesen procesar las capturas de manera rápida y duradera.

Como se ha indicado, pesquerías comerciales y saladeros se ubicaban fundamentalmente en las zonas donde la pesca era abundante y accesible. En el sur peninsular, son las costas del estrecho de Gibraltar las más adecuadas para una pesca remuneradora de grandes y medianos escómbridos, como el atún rojo, el bonito, la melva o la caballa. La costa mediterránea presenta también unas características especiales que la hacen rica en especies menores como la sardina o el boquerón, cuya pesca es remuneradora si se hace en cantidad. En ambos entornos geográficos, las causas de la abundancia de peces vienen determinada por factores derivados de la biología de las especies capturadas, de la dinámica marítima (vientos y corrientes) y de la configuración geográfica del litoral.

Existe un factor biológico importante que afecta a la cantidad de peces disponibles y a la época más favorable para capturarlos en cada una de estas grandes áreas geográficas. Las grandes especies de escómbridos tienen una escasa capacidad adaptativa a las condiciones del medio (temperatura del agua, salinidad, abundancia de alimento). Esto quiere decir que deben desplazarse constantemente a la búsqueda de condiciones favorables para subsistir y, especialmente, para reproducirse. Así, un número importante de atunes y de otros escómbridos menores penetra cada año desde el Atlántico en el Mediterráneo buscando las aguas cálidas con abundante alimento del área comprendida entre las Baleares y Sicilia. Lo hacen, además, en grandes bancos de miles de individuos que nadan sin interrupción durante días. Una vez producida la freza, regresan con las crías al océano haciendo el camino inverso. A su paso por el estrecho de Gibraltar resultan, por tanto, accesibles desde las costas cercanas al menos en dos ocasiones cada año: mitad de la primavera y fin del verano.

PESCA, CARUM Y SALAZONES

Existen dos tipos básicos de pesca en las sociedades tradicionales: la de subsistencia y la comercial. La primera se encuentra casi siempre en los límites de la supervivencia de las comunidades pesqueras, aprovecha los recursos bióticos disponibles cerca de la costa en cada momento y emplea aparejos sencillos fácilmente maniobrables por un solo pescador o un grupo reducido de operarios. La segunda está especializada en determinadas capturas, normalmente estacionales, emplea artes complejas de pesca, lo que obliga a establecer una división marcada del trabajo entre los pescadores y crea jerarquías sociales. Entre ambos tipos de pesca no existen fronteras rígidas: los pescadores solitarios pueden ofrecerse como mano de obra estacional en pesquerías comerciales u organizarse para vender sus excedentes.





Levantá del atún en Conil de la Frontera. Foto: Silvia Fernández Cacho.

© Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. <https://hdl.handle.net/11532/300083>

En las costas mediterráneas andaluzas, excepto en zonas puntuales donde se pueden capturar escómbridos en cierta cantidad, las pescas se especializaron en la sardina y el boquerón. Se trata de especies muy abundantes, pero solo en determinados momentos del año. En efecto, son también especies migradoras, aunque en este caso, los movimientos que realizan son verticales desde las aguas profundas (más de cien metros) en que hibernan hasta las aguas superficiales, donde forman grandes bancos fundamentalmente en dos estaciones: verano y otoño.

El comportamiento biológico de las especies mayores y menores de pescado llamado azul (el más adecuado para la salazón por las características de sus tejidos) depende a su vez de factores naturales tan importantes como las corrientes marinas o el régimen de vientos.

En el caso de los peces que hacen migraciones horizontales (siempre en el área superficial del mar), la corriente que penetra del Atlántico al Mediterráneo debido a las diferencias de densidad de ambas masas de agua facilita claramente el desplazamiento migratorio de estos peces hacia el centro del Mediterráneo. Además, los acercan al litoral

norte del Estrecho, donde pueden ser avisados desde muchos puntos de la costa.

El regreso al Atlántico es más complicado, pero puede hacerse aprovechando las contracorrientes generadas por el flujo principal. Éstas crean áreas de movimientos ciclónicos (contrarios a las agujas del reloj) que conducen igualmente a la costa que a la que ahora se acercan los peces porque la migración de vuelta, a diferencia de la de ida, es trófica, es decir, que los peces necesitan alimentarse durante el desplazamiento.

La diferente dinámica de las masas de agua en la corriente central o en las subsidencias laterales hace que en la ida los peces, especialmente los atunes, circulen pegados al litoral europeo y durante la vuelta lo hagan más cerca del litoral africano, lo que explica que las almadrabas de ida se encuentren sobre todo en la orilla norte, mientras que las de revés lo estén en la meridional.

Las mismas corrientes ciclónicas menores que hacen emerger aguas más profundas (y con ellas el plancton) son igualmente dinámicas en las costas mediterráneas de ambos continentes, lo que explica la

abundancia de boquerones y sardinas en los momentos de freza o desove junto al litoral del Mediterráneo.

Finalmente, la morfología del litoral favorece el acceso a la pesca en determinadas circunstancias. En la costa mediterránea son frecuentes las pequeñas ensenadas y los estuarios relativamente profundos de los ríos frecuentados igualmente por los pescados menores, tanto azules como blancos, algunos de los cuales (la dorada, las morenas) fueron especialmente valorados por los gourmets, siendo, además, adecuados para la salazón. El fenómeno decisivo para la accesibilidad de los peces en el Estrecho es el denominado “efecto embudo” que provoca la concentración en un espacio marítimo relativamente reducido de cantidades ingentes de peces que transitan al mismo tiempo y pueden ser capturados en abundancia.

EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA. El conocimiento de las especies pescadas y procesadas en las costas andaluzas en la Antigüedad procede en gran parte del registro

arqueológico en el que se han conservado, estratificados, los restos de los peces en alguna de las fases de su procesamiento. El

Para simplificar, podemos considerar correcta la idea de que las pesquerías comerciales tenían como función principal abastecer los establecimientos de transformación de productos pesqueros

Un buen número de atunes y otros escómbridos menores penetra cada año desde el Atlántico en el Mediterráneo buscado las aguas cálidas con abundante alimento del área comprendida entre las Baleares y Sicilia

registro arqueoictiológico disponible hoy día por los arqueólogos para establecer la nómina de especies utilizadas en los productos de la pesca durante la Antigüedad en nuestras costas es el siguiente:

- Depósitos procedentes de operaciones de ronqueado de los atunes, con el abandono subsiguiente de los esqueletos. Éstos presentan marcas de cortes realizadas por los cuchillos de ronqueo que permiten reconstruir los procesos de corte y despiece de los atunes.
- Piletas de salazón de pescado con restos de su contenido original. En ocasiones, se documenta el abandono de factorías completas o de zonas o piletas concretas dentro de un saladero, habiendo dejado en los depósitos los restos de la última producción *in situ*. Ello permite no solo conocer las especies procesadas, sino también su disposición en los *lacus*, el empleo o no de peces completos o despiezados y la selección o no de especies concretas o de tamaños determinados de peces de la misma especie o de especies diversas.
- Ánforas que han conservado total o parcialmente su contenido original, lo que permite, igualmente, gracias a

los esqueletos conservados dentro de los contenedores, conocer la clase de peces, su tamaño y su disposición dentro de las ánforas. A veces, incluso el tipo de proceso que sufrieron, ya que según los esqueletos estén articulados o carezcan de conexión anatómica estaremos antes peces completos salados, partes concretas de peces o productos fermentados como el *hallex*, que es una preparación cuya producción exige que sea removidos contantemente los peces mezclados con sal con la que se realiza. Estas ánforas, llenas aún con su mercancía original, pueden encontrarse tanto en tránsito, especialmente en los barcos hundidos que han conservado ánforas selladas desde el momento del hundimiento, como en los lugares de consumo en los que se hayan conservado por diversa razón la totalidad o, más frecuentemente, una parte de su contenido.

- Basureros y vertederos donde se hayan acumulado restos de peces ya consumidos. En los lugares de producción también es posible encontrar basureros producidos por descargas de lotes estropeados o no exportados de peces

ya procesados. Un tipo especial de esta clase de vertederos es el constituido por los concheros de moluscos usados para algún proceso industrial cuyas conchas son luego desechadas. Éstos son testimonio de procesamiento de alimentos, como es el caso de los ostrarios, pero a menudo también testimonian la producción de tintes (púrpura).

Todos estos depósitos arqueológicos permiten conocer algunas tendencias de la producción de los saladeros antiguos, como la gran variedad de peces procesados y comercializados, y no solo atunes o grandes ejemplares, y la tendencia en todas las épocas a utilizar sobre todo pescado del llamado “azul”, cuya carne es especialmente adecuada para la salazón y la realización de fermentados debido a su carácter graso y a la mayor carga enzimática de su tracto digestivo.

ESPECIES CAPTURADAS. En conjunto, tras varios decenios de investigación en contextos arqueológicos como los señalados más arriba, pueden señalarse como especies más pescadas y consumidas las siguientes:

- El atún rojo o atún (*Thunnus thynnus*) es el pescado más emblemático en el Estrecho, y del que cabía esperar una gran representación en los contextos arqueológicos. Pero no ha sido hasta hace poco que su documentación arqueológica empieza a ser importante. El atún rojo es sin duda el pez migratorio por antonomasia. De entre 50-150 cm de longitud en general, aunque puede superarlos con creces, es epimesopelágico, y se han documentado migraciones de lado a lado del Atlántico, aunque habitualmente estas abarcan las costas del Atlántico oeste, introduciéndose en el Mediterráneo para la freza en zonas de las Baleares, y entre las islas de Cerdeña, Sicilia y el sur de Italia. De joven puede estar presente en bancos de otras especies de escómbridos, al igual que en los bancos de los atunes maduros, abundan otras especies de la misma familia (para la descripción de las especies se sigue fundamentalmente las Fischer *et al.* 1987).
- La melva (*Auxis rochei*), es un pescado de entre 20 a 40 cm de longitud habitualmente, epipelágico y nerítico de aguas templadas, que también forma bancos



Ánforas béticas de salazones y aceite. Mercados de Trajano (Roma).

Factoría de salazones de Baelo Claudia.

de individuos de la misma talla con los que realizan migraciones, poco conocidas todavía, aunque son menores que las de otras especies de escómbridos. Reproducción en verano.

- El bonito (*Sarda sarda*) es un pez de entre 25 a 65 cm de longitud en general, epipelágico, especialmente en las aguas costeras hasta los 200 m de profundidad. También forma bancos cerca de la superficie y migraciones en el Mediterráneo hasta el mar Negro y en el Atlántico hasta el sur de Marruecos. Reproducción de mayo a julio.
- La caballa o tonino (*Scomber scombrus*) es muy similar al verdel (*Scomber japonicus*), con el que puede confundirse. Ambas especies, de tallas de entre 15 y 30 cm de longitud generalmente, forman también bancos con los que realizan migraciones estacionales, en aguas más profundas en invierno, y más cercanas a la costa en verano, donde se reproducen a principios de primavera sobre la plataforma continental. Ambas especies fueron de las más comunes en la Antigüedad para comerciar en salazón.
- Los jureles (*Trachurus* sp.) son un género de la familia de los carángidos, de los que hay en nuestras aguas, el jurel mediterráneo (*Trachurus mediterraneus*) de entre 10 - 50 cm de longitud, el chicharro (*Trachurus picturatus*) de entre 20 a 30 cm de longitud y el jurel (*Trachurus trachurus*), de entre 15 a 30 cm de longitud, a los que cabe añadir el jurel real (*Caranx ronchus*), común de entre 15-35 cm de longitud, que, como la caballa o el verdel, fueron los pescados más apreciados para comerciar en salazón en la Antigüedad. Los *trachurus* son pelágicos, y viven en bancos entre la superficie y profundidades variables según la especie entre los 100 y los 600 m de profundidad, y se reproducen, según la especie, entre enero y finales de verano.
- La sardina (*Sardina pilchardus*) es, con el boquerón, la gran protagonista de las producciones salazas de la Antigüedad. Pez de longitud común entre los 15 a 20 cm, y que puede alcanzar los 25, se solían pescar ejemplares en estadio alevín o juvenil para la preparación de salsas,

cuando apenas tenían entre 5 o 12 cm de longitud. De costumbres pelágicas costeras, se encuentra en profundidades de 25 a 55 m de profundidad durante el día, y de 13 a 35 m por la noche. Vive en cardúmenes muy numerosos y efectúa grandes migraciones. Se reproduce de septiembre a junio.

- El boquerón (*Engraulis encrasicolus*), común de entre 7-15 cm de longitud, aunque puede alcanzar los 20 cm, se prefería capturar, como la sardina, en estadios de desarrollo muy temprano, con solo 4-10 cm de longitud, para la preparación de salsas. También forman importantes bancos de hábitos pelágicos costeros, suelen descender hasta los 100 y 180 m de profundidad en invierno, para volver a la superficie en verano para la reproducción. Es un pez eurihialino, que soporta diferentes rangos de salinidad que le permite entrar en estuarios y lagunas costeras.

Entre los peces no azules, debido a su aprecio gastronómico o su abundancia en las zonas costeras, se documentan también otras capturas. Entre ellas, los más documentados arqueológicamente son los espáridos. Se trata sin duda de la familia de peces con un número de especies mayor en nuestras costas, hasta 24 (dorada, sargo, pargo, pagel, dentón, boga...) y, generalmente, suelen presentar los porcentajes de aparición más altos en los contextos arqueológicos en los que no exista alguna particularidad, como, por ejemplo, que se trate de una factoría de salazones, o quizás algún asentamiento tierra adentro.

El listado de peces documentados en los yacimientos arqueológicos es muy amplio, aunque a menudo se trata de especies con valores anecdóticos en las muestras recuperadas. No obstante, se puede destacar la pesca de peces como el mero (*Epinephelus marginatus*), un buen representante de la familia Serranidae, con peces de grandes dimensiones, como esta especie con 20 a 80 cm de longitud, aunque puede llegar a los 100 y sobrepasarlos. Son peces de ámbitos costeros, de 10 a 100 m de profundidad, y muy populares por la calidad de sus carnes.

También están presentes diferentes especies de tiburones, como el cazón (*Mustelus mustelus*), un pequeño tiburón de entre



60 a 120 cm en general, demersal que vive sobre el talud continental entre los 5 a 50 m de profundidad en general, aunque puede llegar a los 450 m. La corvina (*Argyrosomus regius*), de la familia Esciaenidae, es un pez de grandes dimensiones, de entre 30 a 100 cm de longitud, eurihialino, por lo que penetra en estuarios y lagunas costeras y es común su documentación en contextos arqueológicos. También se documentan entre otros, la morena (*Muraena helena*), de cuerpo alargado de hasta 130 cm de longitud, demersal y de aguas costeras y fondos rocosos; la lubina (*Dicentrarchus labrax*), generalmente de 20 a 40 cm de longitud, aunque puede llegar a los 70, que gusta de los fondos arenosos costeros, aunque también es eurihialino, y se encuentra en desembocaduras y hasta remontando aguas dulces, o diferentes especies de mugilidos, como la lisa o mújol (*Mugil cephalus*), la lisa (*Liza aurata*) o la lisa o albur (*Chelon labrosus*), todas pelágicas de ámbitos costeros y eurihialinas, que suelen pescarse en estuarios o lagunas costeras, así como en los cauces bajos de los ríos. ■

Más información:

- Santini, F.; Carnevale, G. y Sorenson, L.

"First multi-locus timetree of seabreams and porgies (Percomorpha: Sparidae)". *The Italian Journal of Zoology*, 81, 2014, pp: 55-71. <<https://doi.org/10.1080/11250003.2013.878960>>.

- Fischer, W.; Schneider, M. y Bauchot, M. L.

Fiches Fao d'identification des especes pour les besoins de la peche. Mediterranee et mer noire. 1987, Zone de peche 37.

En las costas mediterráneas, excepto en zonas puntuales donde se pueden capturar escómbridos en cierta cantidad, las pescas se especializaron en la sardina y el boquerón, especies muy abundantes

Las artes de pesca en la antigua Bética

Una tradición trimilenaria

JOSÉ MANUEL VARGAS GIRÓN

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

En Andalucía la pesca constituye, sin lugar a dudas, una de las primeras actividades que el ser humano desarrolló para su propia subsistencia, pudiéndose remontar su origen a la Prehistoria. Mares, ríos, lagos y lagunas proporcionaron a las primeras comunidades de pescadores una amplia variedad de peces y moluscos, al tiempo que la caza y la recolección debieron completar sus fuentes de alimentos con toda clase de carnes, frutas y verduras. Son muchos los yacimientos prehistóricos andaluces —principalmente cuevas y abrigos— donde se encuentran vestigios arqueológicos de esta pesca primitiva, fundamentalmente restos de espinas y vértebras de pescado, así como caparzones de diversas especies de moluscos.

La aparición de la pesca en la Prehistoria está íntimamente ligada a un desarrollo tecnológico sin precedentes: la invención de las primeras técnicas de captura. De este modo, es bien sabido que los pescadores del Paleolítico ya hacían uso de una serie de artes de pesca fabricadas con materiales poco duraderos tales como el hueso, el marfil y la madera. Es el caso de los anzuelos, artugios de gran antigüedad que evolucionan desde los ejemplares rectos hasta los modelos curvilíneos a modo de ganchos tal y como los conocemos actualmente.

Otro de los instrumentos de pesca que hunde sus raíces en la Prehistoria es el arpón, que debía estar amarrado a una cuerda durante su lanzamiento para su posterior recuperación. En la Prehistoria tienen su origen también las trampas a modo de nasas, las cuales estaban fabricadas con elementos vegetales, siendo el mimbre y el junco las especies más resistentes.

Finalmente, no debemos olvidarnos

de las redes de pesca lastradas, en estos primeros momentos, con contrapesos de piedra a los cuales se les practicaban una serie de muescas o ranuras que permitían ser atados a los cabos inferiores de los paños de red. Al mismo tiempo se utilizaban flotadores de corcho para mantener a flote las relingas superiores de las redes.

Sin embargo, no será hasta la llegada de los fenicios a nuestras costas en torno a los siglos IX-VIII a. C. cuando la pesca adquiere un carácter industrial, alcanzando su máximo cenit en época púnica y romana. Una muestra evidente de esta industrialización son las numerosas factorías de salazones que se conocen a lo largo de la costa andaluza, desde Huelva hasta Almería, observándose una especial concentración de estos restos arqueológicos en el estrecho de Gibraltar, tanto en la orilla sur-hispana como en la norteafricana. En estas fábricas se elaboraban diferentes productos derivados de la pesca, debiéndose diferenciar entre *salsamenta*, por un lado, y salsas de pescado, por otro lado.

El término *salsamenta* se utiliza para designar trozos de pescado en salazón constituyendo el principal producto derivado de la pesca del atún. Una vez lavados y despiezados en las salas de despiece de las factorías, se introducían en el interior de las piletas capas de sal y capas de trozos de atún, consecutivamente hasta cubrir la cubeta. A continuación, se dejaba secar el pescado durante cierto tiempo, resultando un producto similar a la actual mojama, es decir, atún seco y salado. La última fase de este proceso consistía en el envasado de las salazones en ánforas, las cuales eran almacenadas en las propias dependencias de las fábricas a la espera de ser comercializadas por los puertos atlánticos y mediterráneos.

En relación a las salsas, éstas constituyen una especie de salmuera (agua con una concentración de sal) en la que se introducen una serie de ingredientes piscícolas aderezados con complementos fundamentalmente vegetales.

PESCA, CARUM Y SALAZONES

La pesca de especies pelágicas en Andalucía es una actividad que cuenta con una larga tradición histórica. Sus orígenes se remontan a la llegada de los primeros colonos fenicios a nuestras costas, quienes ya se percataron de

la capacidad migratoria de estos peces, así como del carácter estacional de sus desplazamientos. Por ello, estos primeros pescadores no tardarán en ingeniar una serie de artes de pesca para atrapar a los bancos de atunes que se trasladaban del océano Atlántico al mar Mediterráneo para desovar hacia el mes de mayo (“atún de derecho”), iniciando su viaje de vuelta avanzados meses de verano (“atún de revés”), con menos peso y, por lo tanto, de menor calidad.





Mosaico norteafricano con representación de artes de redes de cerco.

La principal salsa de pescado de época romana es el *garum*, conformado por una salmuera de agua y sal a la que se le añaden, en algunos casos, vísceras de túnidos y escómbridos, mientras que en otros casos pueden estar compuestos por especies muy pequeñas tales como la caballa.

Tanto en un caso como en otro, las salsas eran aderezadas con plantas aromáticas y a veces hasta incluso con miel o vino, pudiéndose añadir también, en pequeñas cantidades, carne terrestre y caracoles. Todo parece indicar que existieron diferentes tipos de *garum*, atendiendo a su calidad, a su textura y a su mayor o menor filtrado, siendo el *garum* fabricado con sangre (*haimation*) el que gozó de una mayor fama en la Antigüedad.

PESCADO AZUL. Para la fabricación de estos productos pesqueros en la Bética los pescadores romanos debieron contar con una materia prima de primer orden: los peces pelágicos, que son aquellas especies que viven en aguas medias o cerca de la superficie. El agrupamiento de estos peces formando grandes bancos o cardúmenes ha convertido al denominado pescado azul en el principal protagonista para abastecer las necesidades de las grandes fábricas salazonerías existentes en la región andaluza,

convirtiéndose su captura en una tradición con casi tres mil años de historia.

Además de esta peculiar forma de vivir, los peces pelágicos son grandes migradores, desplazándose estacionalmente desde las frías aguas del Atlántico a las cálidas aguas del Mediterráneo para desovar (migración reproductiva), después de lo cual iniciarán el recorrido de vuelta (migración trófica). El conocimiento y el control de estos viajes estacionales de atunes, sardinas, boquerones, jureles, caballas, etc. permitió que los pescadores antiguos desarrollaran una serie de artes de pesca muy concretas para impedir el paso de los bancos de peces, los cuales quedaban atrapados sin posibilidad de escapar.

Estas técnicas de captura son especialmente relevantes en el estrecho de Gibraltar por varios motivos. En primer lugar, por su característica forma de “embudo” de tan solo 14 km de anchura. En segundo lugar, porque constituye el punto de conexión entre el océano Atlántico y el mar Mediterráneo y por lo tanto paso obligado de los peces pelágicos con motivo de la freza. Por último, la circulación de las corrientes marinas en esta zona favorece el desplazamiento de los atunes, cuya captura

es especialmente importante en el citado estrecho.

Para interrumpir la migración de los atunes y de otros peces pelágicos, los pescadores romanos hicieron uso de una serie de técnicas pesqueras. Existen diferentes artes de pesca cuyos orígenes se remontan a la Antigüedad, en su mayor parte de pequeño porte, aunque son suficientes los testimonios que conocemos de mayor complejidad desde el punto de vista técnico, sobre todo centrados en la pesca del atún.

Gracias a los mosaicos que adornaban los pavimentos de las principales habitaciones de las casas romanas, y gracias también a los textos clásicos de poetas como Opiano o naturalistas como Claudio Eliano, disponemos de suficientes datos sobre estas artes de pesca.

Todo parece indicar que la pesca del atún en la Bética romana se realizaba a través de redes, siendo las artes de cerco las más importantes en este sentido. Dentro de las redes de cerco tenemos que destacar las almadrabas, redes que se han convertido en una de las señas de identidad de la cultura andaluza a lo largo de la historia. Las almadrabas pueden ser de dos tipos: móviles o de cuadro fijo. En relación

a las primeras, son aquellas almadrabas que se despliegan justo en el momento en el que el *thynnoscopus* o avisador, situado en

No fue hasta la llegada de los fenicios a nuestras costas en torno a los siglos IX-VIII a. C. cuando la pesca adquiere un carácter industrial, alcanzando su máximo cenit en época púnica y romana

La captura del atún

■ “La raza de los atunes procede del ancho Océano, y ellos viajan a las regiones de nuestro mar, cuando están excitados después del frenesí del apareamiento en primavera.

Primero, dentro del mar Ibérico los capturan los íberos, que están orgullosos de su fuerza; después, cerca de la desembocadura del Ródano, los pescan los celtas y los antiguos habitantes de Focea. Y en tercer lugar, aquellos que moran en la isla Trinacria y cerca de las olas del mar Tirreno. Desde allí, en las inmensas profundidades, se esparcen por diversos caminos y recorren todo el mar.

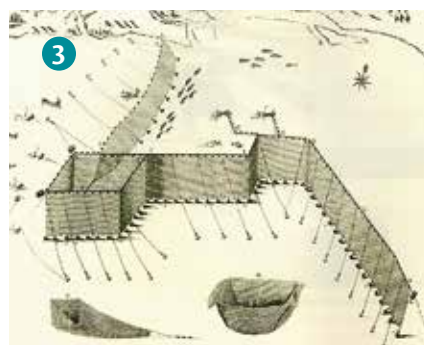
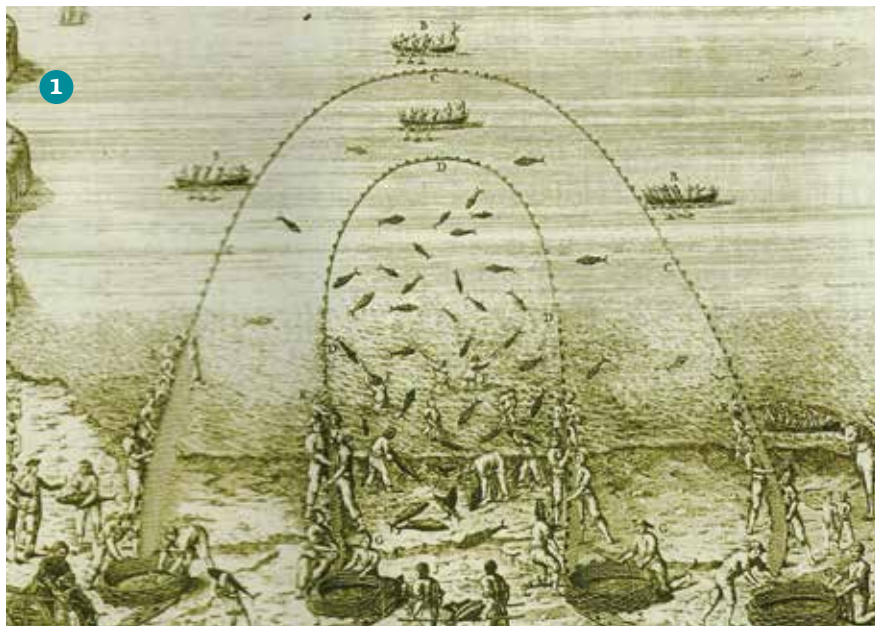
Abundante y prodigioso botín obtienen los pescadores, cuando la hueste de los atunes avanza en primavera. Lo primero de todo, los pescadores marcan un sitio en el mar, no demasiado angosto al pie de riberas abruptas, ni demasiado expuesto a los vientos, sino que tenga la debida proporción de cielo abierto y de abrigados escondrijos.

Entonces, primero, sube a una alta y escarpada colina un hábil vigía de atunes, el cual hace conjeturas acerca de los variados cardúmenes que se aproximan, y de su clase y número, e informa a sus compañeros. Inmediatamente se despliegan todas las redes a modo de ciudad entre las olas, pues la red tiene sus porteros y en su interior puertas y más recónditos recintos.

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”.

Opiano sobre la captura del atún (*Haliéutica*, III, 620-648).

la playa sobre una estructura de madera a modo de atalaya, identifica la llegada de los bancos de atunes, momento en el que emite una señal para que los armadores extiendan las redes. Estos avistadores de atunes debieron tener una gran capacidad visual pues tenían que ser capaces de divisar la llegada de túnidos a la costa desde



largas distancias a través del cambio de coloración del mar provocado por el desplazamiento de los bancos.

Las almadrabas más famosas son las de “vista y tiro” que constituyen un conjunto de redes que transportan varias embarcaciones que salen en el momento del paso del atún visto, generando un cerco a modo de semicírculo (figura 1). Una vez cercados los peces, dos barcas llevan a tierra los cabos terminales del arte y desde la orilla los pescadores, a veces con ayuda de bueyes, recogen el arte o tiro, dando muerte a los atunes con palos. Muy semejante a la anterior es la almadraba de “cinta y sedal” que consta de tres redes principales: cinta, sedal y boliche, siendo la primera la única que tiene copo mientras que las otras dos solo sirven para atajar a los atunes.

Por lo que respecta a las almadrabas de cuadro fijo, tenemos que destacar las almadrabas de monteleva en las que todo el arte se encuentra fijo en el fondo (figura 2). A diferencia de las anteriores, la red permanece montada durante la mayor parte del año, desde que se acerca la época del paso del atún, siendo recogidas una vez que ha finalizado la campaña de pesca.

Figura 1: Representación de una almadraba de vista o tiro. Sáñez Reguart, 1791, tomo I, 49, lámina VI.

Figura 2: Almadraba de monteleva. Sáñez Reguart, 1791, tomo I, 20, lámina II.

Figura 3: Almadraba de buche del Río Terrón. Sáñez Reguart, 1791, tomo I, 68, lámina VIII.

Finalmente, contamos con las denominadas almadrabas de buche que constituyen una variante de las de monteleva, ya que está conformada por un cuadro fijo aunque también presenta un conjunto de redes móviles cuya finalidad es obligar a entrar a los atunes en el copo (figura 3).

Además de las almadrabas, contamos con otras redes de cerco y arrastre menores que debieron emplearse para la captura de peces pelágicos en las proximidades de la costa. Es el caso de la jábega que consiste en una red muy alargada bordeada de dos relingas, la superior en la que se introducen los corchos y la inferior lastrada con plomos, manteniéndose de este modo el paño de red de manera vertical. El procedimiento es muy similar al que hemos descrito en el caso de las almadrabas de vista y tiro: la já-



Poma, 1997, 126.

Escena de pesca posiblemente con red de enmalle: ¿trasmallo?

bega se cala a través de una barca que parte desde la orilla, dejándose uno de los cabos en tierra mientras que los remeros se adentran en el mar echando la red y formando un semicírculo, después de lo cual la barca vuelve su rumbo hacia la misma orilla de donde ha partido, donde los marineros empiezan a tirar de ambos cabos terminales hasta que el copo asoma con toda la pesca agrupada y fácil de recoger.

TRASMALLO. Otra modalidad de red que podría haber sido utilizada para la captura de peces pelágicos en la Bética romana son las redes de enmalle, como puede ser el trasmallo. El trasmallo es generalmente un arte de pesca pasivo que está formado por tres paños de red colocados de manera superpuesta: los dos exteriores tienen la misma luz de malla mientras que el paño central es menos tupido al presentar una luz de malla de mayor tamaño. Esta diferencia de tamaños provoca que cuando los peces entran en la red queden enganchados en las mallas por las branquias. Las mallas deben tener el tamaño suficiente para que los peces queden parcialmente atrapados sin posibilidad de avance ni retroceso. Además, las dimensiones y la forma de la malla varían en función del tamaño de la especie que se quiere capturar. Cuando la red ha estado en el agua un tiempo determinado, se recoge y se colecta la captura.

Los trasmallos pueden ser de dos tipos: fijos o a la deriva. Los primeros son aquellos en los que la red se encuentra total-

mente fija, anclándose con pesos de piedra o plomo en su parte baja y con corchos a modo de flotadores en su parte superior, manteniéndose próximas a la costa. Por el contrario, los trasmallos a la deriva son los que se fijan en un extremo a la costa quedando el otro suelto y por lo tanto moviéndose constantemente al vaivén de las olas y las mareas. El uso del trasmallo en la Antigüedad lo tenemos constatado gracias a los escritores griegos y romanos, así como a las representaciones iconográficas de los mosaicos norteafricanos (véase imagen superior).

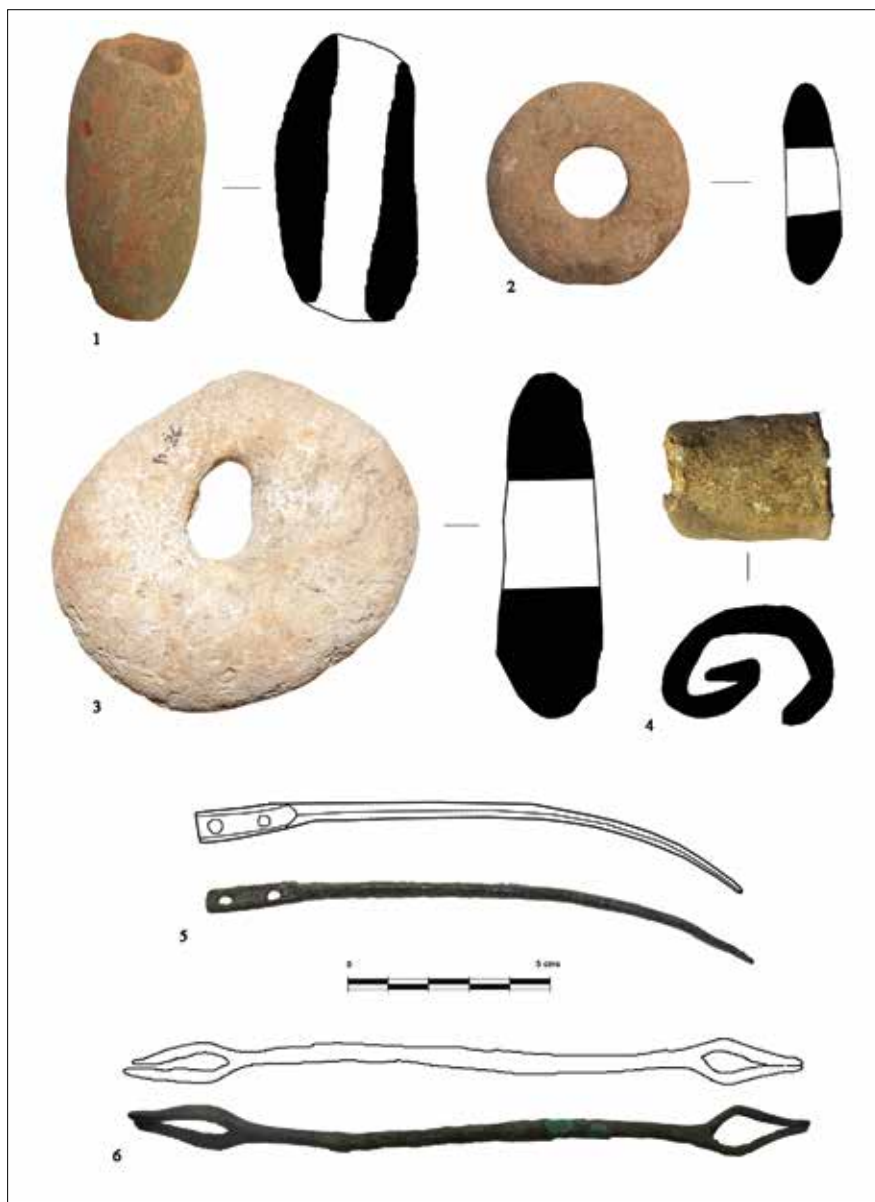
De todas estas redes que acabamos de describir apenas quedan evidencias físicas en los yacimientos arqueológicos de la Bética romana. Durante la Antigüedad, y hasta prácticamente la industrialización de la actividad pesquera, las redes se fabricaban con materiales perecederos como pueden ser las fibras vegetales, siendo el cáñamo una de las especies más resistentes por su gran resistencia a la humedad y a las variaciones climáticas, lo que ha permitido también su amplio uso para cuerdas y velas para la navegación. Otros materiales especialmente importantes debieron ser el mimbre, el esparto, el junco y el lino.

Sea como fuere, los únicos datos con los que contamos para conocer los materiales de fabricación de estas redes de pesca los encontramos en los escritores griegos y romanos. Además de las fuentes clásicas, los paralelos etnográficos también son de gran interés para reconstruir las redes ro-

manas, sobre todo porque actualmente contamos con algunas comunidades de pescadores que todavía siguen pescando a la antigua usanza, negándose a introducir las fibras sintéticas como el nylon para la fabricación de sus artes de pesca.

La arqueología, por su parte, poca información nos ha aportado en este sentido, principalmente porque las fibras vegetales son elementos que se deterioran y desaparecen con el paso del tiempo, aunque contamos con casos excepcionales donde las redes, después de haber sufrido un incendio, se han conservado carbonizadas. Por lo tanto, los únicos testimonios arqueológicos que tenemos para confirmar el uso de redes en la Bética romana son las pesas y las agujas, materiales fabricados en soportes duros y que suelen aparecer con bastante frecuencia en los yacimientos arqueológicos de la costa andaluza.

En relación a las pesas, para el lastrado de las artes de cerco y de enmalle contamos con una amplia variedad de tipos, fabricándose mayoritariamente en cerámica, plomo y piedra. En cerámica contamos con pesas en forma de disco muy parecidas a las que se siguen utilizando en las actividades pesqueras actuales (foto pág. 16, nº 2), así como otros modelos en forma de cilindro (foto pág. 16, nº1). Tanto una como otra se caracterizan por presentar un orificio central por donde se ataría el cabo de la red. En plomo tenemos láminas que se enrollan y adaptan al grosor del cabo de las redes para las que son destinadas, ge-



Instrumental pesquero relacionado con artes de redes.

nerándose lastres cilíndricos de considerable peso (foto pág. 16, nº 4). Finalmente, en piedra disponemos de una mayor variabilidad de tipos, algunos con una perforación y otros con ranuras para atar los cabos de la red (foto pág. 16, nº 3). Estas pesas de piedra pudieron haber sido utilizadas para fijar los dos extremos de los trasmallos.

Junto con las pesas de red, en los yacimientos arqueológicos de la Bética romana aparecen otros instrumentos que pueden relacionarse indirectamente con el uso de almadrabas. Nos estamos refiriendo, en primer lugar, a las agujas de bronce con uno o dos ojales destinadas a la reparación de las redes después de las faenas de pesca (foto pág. 61, nº 5). En segundo lugar, contamos con las lanzaderas (foto pág. 16, nº 6), artilugios de bronce con los extremos ahorquillados para el bo-

binado de las fibras vegetales que servían para la fabricación de los paños de red.

Además del instrumental pesquero, contamos con otro tipo de evidencias que nos permiten confirmar la importancia que tuvo la pesca de especies pelágicas en general y del atún en particular en las costas andaluzas durante la Antigüedad. Es el caso de los productos conservados en el interior de las ánforas (foto pág. 17, nº 1), conociéndose salazones de atún rojo (*Thunnus thynnus*) desde el siglo VII a. C. Además, sabemos que las salazones gaditanas debieron gozar de una gran fama en época antigua pues sabemos que estos productos llegaron hasta Grecia (Corinto) envasados en ánforas fabricadas en la Bahía de Cádiz.

Por otro lado, durante el proceso de fabricación de las salsas y salazones de pescado, principalmente durante las labores

Apareamiento y desove de los atunes

■ “También los atunes sufren desgarramientos a causa de su grasa, y viven dos años. Los pescadores establecen la siguiente prueba: si ocurre que los jóvenes atunes faltan durante un año, al año siguiente también faltan los atunes adultos. Parece que los atunes tienen un año más que las pelámides.

Los atunes y las caballas se aparean hacia finales del mes de Elafebolión y desovan a principios del Hecatombeón. Ponen los huevos en una especie de saco. El desarrollo de los atunes es rápido. En efecto una vez que los peces han desovado en el Ponto, nacen del huevo unas criaturas llamadas escordilas y que los bizantinos llaman auxidas, puesto que su tamaño aumenta en pocos días. Estos pequeños se van al final del otoño con los atunes madres y vuelven en primavera siendo ya pelámides”.

Aristóteles sobre el apareamiento y el desove de los atunes (*Investigación sobre los animales*, VI, 571a, 8-19).

de limpieza y ronqueo, se debieron generar una gran cantidad de desechos conformados por las partes inservibles de los atunes: aletas y vértebras. Muestra de ello es el caso de la ciudad hispanorromana de *Baelo Claudia*, donde se conocen pudrideros en el entorno de las fábricas.

Mayor interés tiene un vertedero a modo de montaña artificial recientemente descubierto en la ciudad de *Gades*, más conocido como *Testaccio haliéutico de Gades* (foto pág. 17, nº 2). A este basurero se arrojaban todos los desperdicios que se producían en las fábricas del entorno, documentándose principalmente restos de ánforas salazoneras y miles de vértebras de atún (foto pág. 17, nº 3). Cada cierto tiempo se incendiaban estos vertidos de peces para evitar problemas sanitarios, de higiene y para prevenir malos olores, por lo que muchos de estos huesos de peces han aparecido carbonizados (foto pág. 17, nº 4). Resulta también interesante mencionar que muchas de estas vértebras presentan marcas de corte, lo que nos ha permitido reconstruir de qué manera se realizaba el despiece de los atunes. ■



1. Ánforas con restos de productos piscícolas en su interior. Excavaciones en el Edificio “El Olivillo”, Cádiz.
2. Vista de las excavaciones arqueológicas en el Testaccio haliéutico de Gades. Edificio “El Olivillo”, Cádiz.
3. Detalle de uno de los perfiles de las excavaciones realizadas en el Edificio “El Olivillo”, Cádiz.
4. Vérttebras de atunes procedentes del Testaccio haliéutico de Gades. Edificio “El Olivillo”, Cádiz.

Más información:

■ García Vargas, Enrique

- ▶ “La pesca de especies pelágicas en la antigua Bética”. *Tercer Congreso de Historia de Andalucía*. Córdoba, 2001, 473-489.
- ▶ “Artes de cerco y arrastre en la Antigüedad. Una perspectiva multidisciplinar”, en Vargas Girón, José Manuel (ed.), *El instrumental de pesca en el Fretum Gaditanum. Catalogación, análisis tipo-cronológico y comparativa regional*. Archaeopress, Oxford, 2020, pp. 168-172.

■ García Vargas, Enrique y Florido del Corral, David

“Tipos, origen y desarrollo histórico de las almadrabas antiguas. Desde época romana al imperio bizantino”. En Bernal Casasola, Darío (ed.) *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces* (catálogo de la exposición). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 2011, pp. 231-251.

■ Vargas Girón, José Manuel

“Plomos, piedras y lastres cerámicos: avances en la caracterización tipológica de los contrapesos de pesca”. En Vargas Girón, José Manuel (ed.). *El instrumental de pesca en el Fretum Gaditanum. Catalogación, análisis tipo-cronológico y comparativa regional*. Archaeopress, Oxford, 2020, pp. 62-117.

En las fuentes escritas

Testimonios literarios sobre la pesca y sus derivados

ENRIQUE GARCÍA VARGAS

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Los testimonios literarios acerca de la pesca y los diversos productos “industriales” derivados del pescado no constituyen más que una parte de las informaciones a nuestra disposición, y no precisamente la más fiable, para adentrarnos en el conocimiento de esta importante faceta de la economía litoral de la actual Andalucía durante la Antigüedad.

La relativa desconfianza con que nos debemos acercar a este tipo de fuentes deriva del hecho de que la “literatura” antigua no desarrolló un verdadero género “técnico” responsable de “manuales” sobre actividades “artesanales” como el que sí hubo a finales de la Edad Media y en época renacentista. De hecho, cuando existió algo parecido a manuales técnicos, éstos se restringieron al ámbito agrícola, para servir de guía a actividades como la medición y distribución de las parcelas rurales (agrimensura), el cultivo de los campos o la ganadería (agronomía).

En las escasas obras conservadas sobre las actividades marítimas o costeras, incluso en aquéllas cuyo título parece prometer precisión con respecto al tema, como es el caso de la *Halieutica* (La pesca) de Opiano de Córico (ca. 160 d. C.), el interés nunca es fundamentalmente descriptivo o técnico, sino que se encuentra mediado por referencias poéticas y religiosas. El resultado, las más de las veces, es poco más que un conjunto de anécdotas y situaciones con un cierto trasfondo en la realidad, pero a menudo muy transformadas por los aspectos míticos y literarios.

Incluso obras enciclopédicas como la *Historia Natural* de Cayo Plinio (+ 79 d. C.), que pretendió ser un compendio de todos los saberes de su época, mezcla, al describir la pesca del atún o

la confección del *garum*, descripciones más o menos objetivas con apreciaciones personales e incluso valoraciones morales.

De hecho, un juicio moral, el de Séneca (+ 65 d. C.) referido (Epist. 25) a una salsa obtenida del procesamiento del pescado salado, el famoso *garum*, ha marcado para siempre su consideración como un producto pútrido y de mal sabor. Esta consideración no hacía, desde luego, justicia a uno de los manjares *gourmandises* por excelencia de la Antigüedad, cuyo consumo era considerado dañino por el filósofo cordobés no por sus características organolépticas, sino por su carácter de producto de lujo que era lo que, a su juicio, corrumpía realmente el espíritu de los jóvenes aristócratas.

De nuevo una relación (aunque en este caso positiva) entre el consumo de productos de origen marino y el refinamiento aristocrático la podemos encontrar en una recopilación literaria: la que bajo el título de *Deipnosophistae* o *El banquete de los eruditos*, realizó Ateneo de Naucratis hacia 190 d. C. Esta obra ha llegado hasta nosotros en un resumen de 15 libros que tratan de cuestiones relacionadas con los banquetes o convivios aristocráticos.

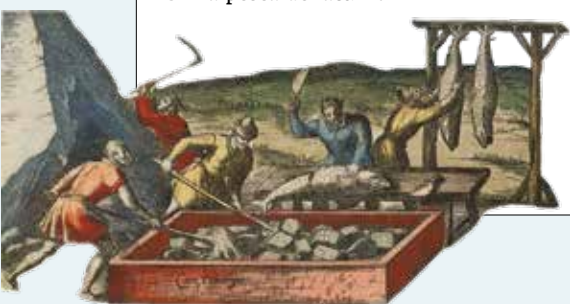
El texto es un diálogo protagonizado por los asistentes a una de estas cenas al hilo del cual se van citando fragmentos de más de un millar de autores de épocas clásica y helenística, relacionados con las bebidas y los alimentos que van llegando a las mesas en cada momento del banquete. Se citan en la obra a autores como Antífanes, Nicóstratos, Dífilo o Teodóridas que escribieron entre 420 y 220 a. C. y que tienen en común haberse referido en algún momento de las llamadas comedia media y nueva al *tarichos Gadeirikon* o salazón de pescado gaditano.

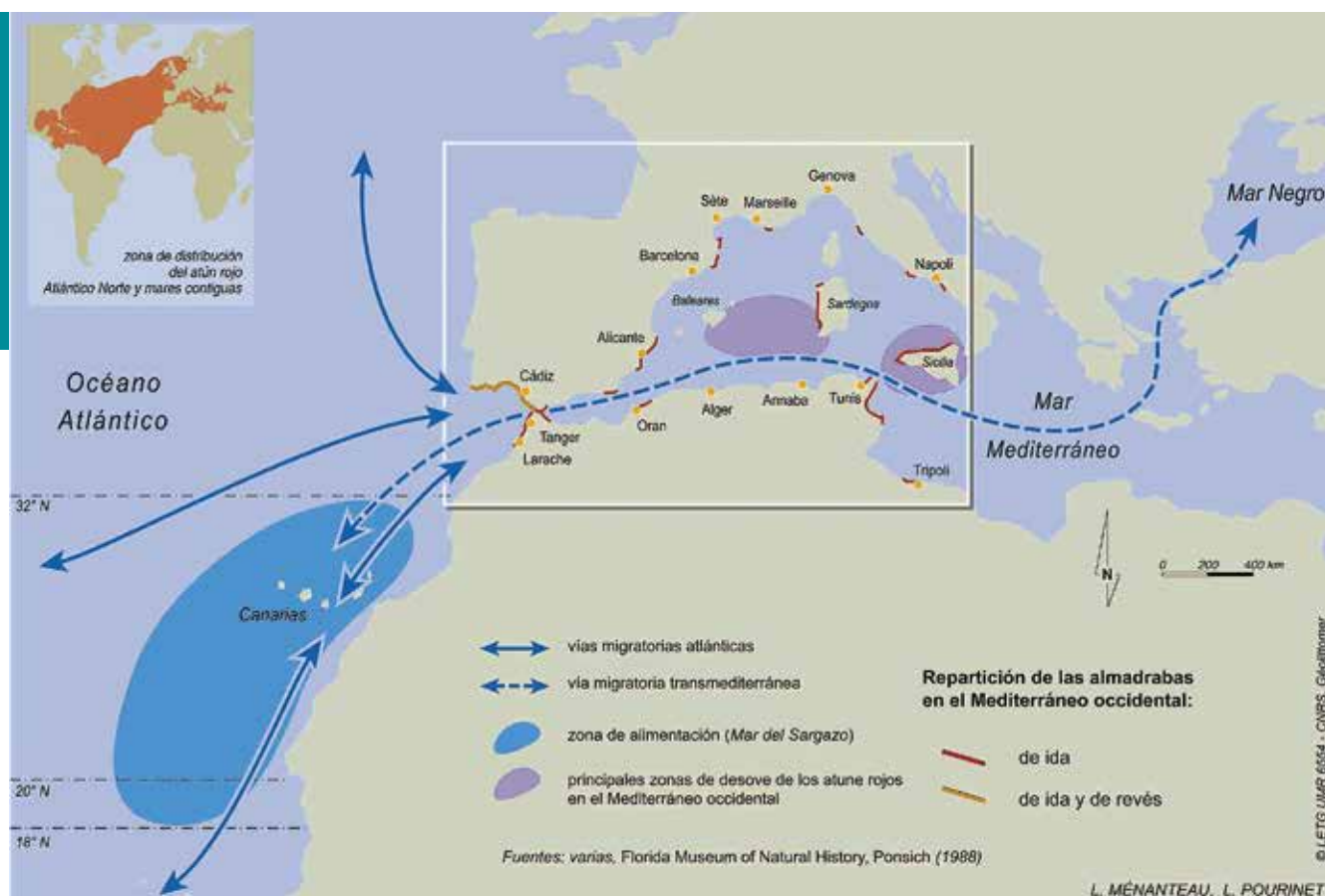
Pero no son éstos los únicos autores que se refieren a los productos del Estrecho, también lo hace, incluso algo antes (450 a. C.), Eupolis, citado en este caso, mil años después, por Esteban de Bizancio

PESCA, GARUM Y SALAZONES

Opiano, Plinio, Séneca, Ateneo de Naucratis, Columela y muchos otros autores de la Antigüedad se refirieron a las artes de la pesca y los productos del Estrecho en algunas de sus obras. Realizadas en contextos diferentes y tonos muy diversos

—satírico, moralizante, aristocrático, médico, gastronómico, geográfico, etc.— estas alusiones nunca tuvieron una intención de convertirse en manuales descriptivos de las actividades artesanales, por lo que deben ser interpretadas con cautela. No obstante, su lectura nos ofrece un interesante acercamiento a estas artes.





Áreas de distribución del atún rojo, rutas migratorias y principales pesquerías, según L. Menanteau y L. Pourinet.

(s. VI d. C.). Un testimonio original es el de Sífilo de Sinope (de nuevo citado por Ate-neo) quien hacia mitad del siglo IV men-ciona la salazón de pescado de Almuñecar (*tarichos Saxitanos*), la antigua *Sexi*.

PESCA DE “ALTURA”. Con todo, el texto más extenso que nos habla de los gadita-nos como pescadores y fabricantes de sa-lazones procede de una obra recopilada en época helenística (segunda mitad del siglo III a. C.) y llamada *De mirabilibus auscultationibus* (*Sobre los prodigios que se oyen contar*), una sucesión de historias maravillosas refe-ridas al mundo natural y atribuida falsa-mente a Aristóteles:

“Dicen que los fenicios que habitan la llamada Gadir, cuando navegan más allá de las columnas de Heracles, con viento de Levante arriban en cuatro días a unos lugares desiertos, llenos de algas y de ovas que durante la bajamar no se ven bañados, pero que se inundan con la pleamar. Y que en ellos sen encuentra una extraor-dinaria cantidad de atunes de increíble tamaño y grosor, cuando se quedan va-rados. Una vez que los salazonan y en-vasan, los llevan a Cartago. Son estos los únicos que no explotan los cartagineses, ya que por

la calidad que tiene como alimentos, los consumen ellos mismos” (Mirabilia, 136; THA IIB 66h).

El fragmento es lo suficientemente corto y ambiguo como para generar todo tipo de dudas al respecto de ciertos aspec-tos, como el supuesto “monopolio” cartaginés de la actividad, pero en lo que aquí nos interesa, cabe resaltar que se trata de la única referencia a la pesca “de altura”, en este caso en el Atlántico, durante la Anti-güedad. Relata, además, la captura de atunes, una especie de gran tamaño que realiza amplios movimientos migratorios entre el Atlántico y el Mediterráneo.

La mayoría de los atunes se pescaba, sin embargo, desde la misma costa mediante almadrabas situadas estratégicamente en los lugares en los que los peces se acerca-ban lo suficiente al litoral. Esta pesca de grandes peces en almadrabas tuvo una consideración especial en el mundo anti-guo como tema literario por su plasticidad y espectacularidad pero, sobre todo, tam-bién por el esfuerzo épico que implicaba y por las ganancias fabulosas que generaba.

Por eso, su tratamiento literario siempre es exaltado y grandilocuente:

Opiano, en su célebre poema sobre la pesca *Haliéutica*, compara los bancos de atunes con un ejército en marcha y a los pescadores con asediadores de una ciu-dad que realizan una captura fabulosa en medio de redes, puertas y porteros (léase texto de apoyo pág. 14). A menudo, se ha querido ver en ello una descripción de la almadraba fija del tipo de las que se siguen calando en nuestras costas, pero lo cierto es que tanto la referencia a un asedio como el hecho de que las almadrabas de cerco y arrastre se montaban por secciones duran-te la misma pesca cosándose las redes en los huecos (las puertas) mientras los reme-ros (los porteros) batían el mar para evitar la salida de los atunes permiten interpre-tar este pasaje como una descripción de un arte de cerco y arrastre, una almadraba de vista y tiro como las que se conocieron en las costas del Estrecho de Gibraltar en época moderna.

Filóstrato de Lemnos (*Imágenes*) y Clau-dio Eliano (*Sobre los animales*), quienes escri-bieron a principios del siglo III d. C., mencionan clara-mente este tipo de redes activas de cerco lanzadas des-de los botes por los

El juicio de Séneca referido a una salsa obtenida del procesamiento del pescado salado, el famoso garum, marcó durante años su consideración como un producto pútrido y de mal sabor

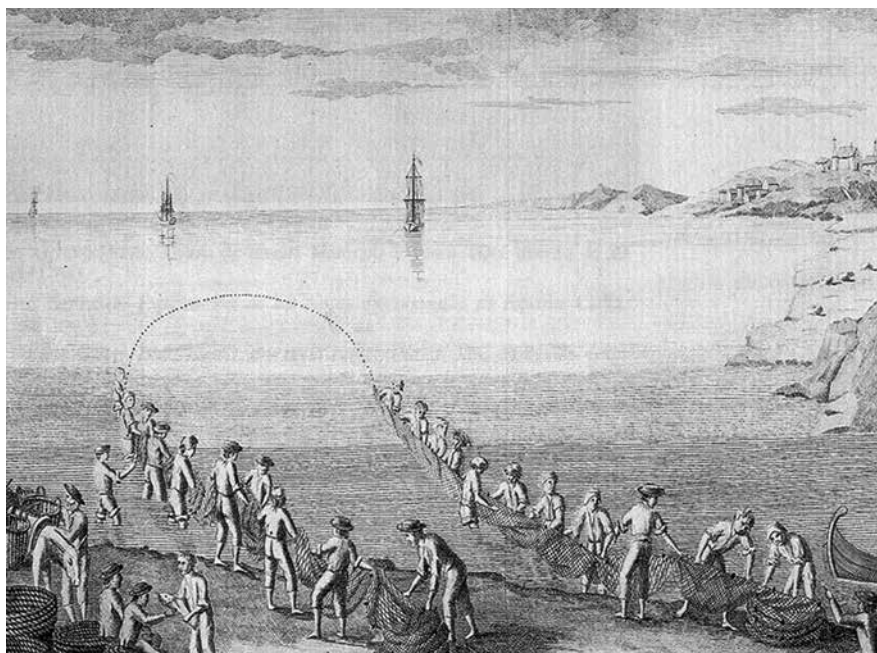
pescadores antes de zarpar para cortar el paso de los atunes mientras el atalayero o torrero, desde un punto alto en tierra, guía las operaciones haciendo señales con humo y banderas.

Estas obras clásicas (y también los tratados modernos) mencionan cinco o seis botes necesarios para la pesca, cada uno de ellos con una red diferente que luego, como se ha señalado, serán cosidas durante la maniobra y arrastradas a tierra por los cabos que las embarcaciones habrían dejado amarrados en la atalaya o torre de vigía.

El testimonio de los escritos clásicos coincide con las escasas informaciones epigráficas conservadas. Así, la corporación de los pescadores de almadraba de Parion, en el mar de Mármara, realizó una dedicatoria al dios Priapo (IGR I, 817) que se fecha en el siglo I a. C. y que nombra entre sus componentes un arráez (*arconte*), cinco capitanes de bote (*lembarcas*), cuatro capitanes de pesca o de red (*ichtyarcas*), uno de los cuales era a la vez torrero (*skopiazon*), y hasta un pandero (*felocalastountos*) o cuidador de los flotadores de las redes, cargo que se conoce igualmente en las descripciones modernas de la pesca con almadraba móvil.

La inscripción permite seguir los vínculos familiares y serviles entre los miembros de la corporación lo que nos pone ante un tipo de empresa de mediano tamaño dirigida por profesionales libres que arriendan a las autoridades de la ciudad los lugares de pesca y las atalayas dispuestas en ellas, como nos indican otras inscripciones parecidas del norte del Egeo que han llegado hasta nosotros de forma más fragmentaria que la de Parion.

ALMADRABAS. La primera mención escrita de una almadraba fija o pasiva como las modernas no se encuentra hasta fines del siglo IX en la vida de Lucas el Estilita (caps. 38-40). En ella se narra que el santo recibe



Jábega, según Antonio Sáñez Reguart (1791).

una visita de pescadores locales que le ruegan sus oraciones para que los atunes caigan en la red (*epoché* o “retención”) tendida al efecto, y que se encontraba vacía desde hacía varios días.

Muy poco posterior es la legislación del emperador bizantino León VI el Filósofo quien (novelas 56-57, 102-104), para evitar pleitos entre propietarios de almadrabas en predios colindantes, regula la distancia mínima entre *epochai* o *retentiones*, es decir, entre almadrabas. Señala al respecto que le ha sido imposible encontrar precedentes en la legislación sobre el particular, por lo que deduce que el empleo de estos ingenios de pesca fijos era relativamente reciente con respecto a la época en la que sus juristas establecían la normativa.

El resto de los ingenios de pesca, como las redes de arrastre, las líneas anzueladas, las nasas, los palangres... procuraban escasa pesca para las necesidades de los grandes saladeros y suelen aparecer en la

literatura en relación con pescadores miserables, como el Teris que, habiendo muerto de viejo sin salir de la pobreza, necesitó del apoyo de su corporación profesional que le costeó la sepultura [Antología Palatina 104 (VII. 295), s. X d. C.)] o como los que en el siglo III a. C. Teócrito (Idilios. 21.52) retrata recostados aún en el interior de su miserable cabaña antes salir a faenar con las primeras luces. Uno de ellos, un tal Asfalión relata al otro el sueño que ha tenido durante la noche: conseguía pescar con su línea un pez pesado y cuando, con esfuerzo, lograba subirlo hasta la roca en que se encontraba pescando descubría asombrado que aquello que acaba de pescar era un pez de oro.

El pez de oro de Asfalión equivale a la pesca milagrosa (por abundante) ansiada por los pescadores de todos los tiempos: el golpe de suerte que les permita resarcirse de una vida de faena resignada y poco remuneradora. En verdad, solo los pescadores de almadraba llegaban, y no siempre,

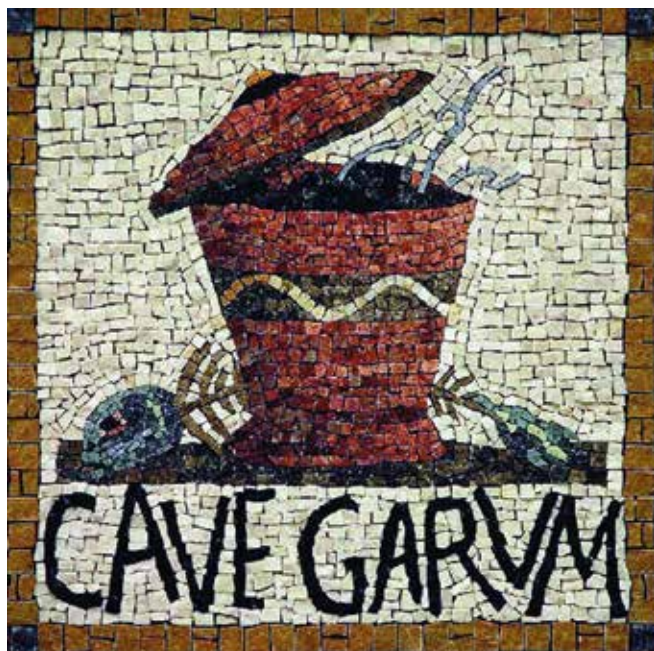
Los remeros se apoderan de la población de los peces

■ “Cuando el cardumen de atunes se encamina al mar abierto, el que vigila en la torre, que tiene un conocimiento exacto de las materias ya dichas, a grandes voces ordena a los pescadores que persigan en aquella dirección y que se dirijan remando al mar abierto. Y ellos, atando a uno de los abetos que sostienen la atalaya una cuerda larguísima que está atada también a las redes, hacen avanzar las

barcas ordenadamente y en columna, navegando unas cerca de otras, porque la red se reparte entre todas. La primera barca, soltando su porción de red, se retira, después la segunda hace lo mismo, y, luego, la tercera y la cuarta tienen que soltar su porción, pero los remeros de la quinta se demoran porque ellos no deben soltar aún su porción. Tras esto, los demás reman en otras direcciones, llevan-

do su parte de red, y luego descansan. Ahora bien, los atunes son perezosos e incapaces de acometer cualquier acción que implique osadía y se quedan cohibidos e inmóviles. Los remeros, como si se tratara de la toma de una ciudad, se apoderan, como diría un poeta, de la población de los peces”.

Eliano HA, XV, 5.



Izda. ¡Cuidado con el garum! Mosaico contemporáneo de la artista norteamericana Jean Ann Dabb.

Dcha. Pesca con red desde barcas. Ilustración de un manuscrito (Ms Grec. 479) de la *Haliéutica* de Opiano.

a encontrar rentabilidad a su trabajo, aunque esta se vería mermada seguramente por prácticas especulativas como la compraventa de lances de red (*iacta reti*) incluso antes de ser efectuados y otras formas rápidas de financiación que sin duda crearían un buen número de desacuerdos y pleitos entre financieros, compradores y vendedores del pescado, como de hecho recoge la legislación romana (Digesto, 19.11.1.18; 19.1.12). Por no hablar de las tasas al consumo que debían satisfacer los pescadores y revendedores del pescado a la entrada de la mercancía a las lonjas urbanas en los numerosos fielatos regentados por arrendatarios privados de los derechos fiscales pertenecientes a las ciudades o al Estado.

Por los *Evangelios* conocemos a uno de estos arrendatarios de los derechos de recepción y cobro de tasas sobre la pesca actuando en Cafarnaúm, localidad pesquera del mar de Galilea. Se trata del publicano y discípulo de Jesús, Mateo-Levi, a quien los evangelistas (Lucas 5.27-29, Mateo 9.9-10, Marcos 2.13-15) retratan sentado frente a su telonio cuando recibe la llamada de Jesús.

Una inscripción de Éfeso (Wankel, 1979, nº 20) fechada entre 54 y 59 d. C. recoge los aportes de los pescadores y vendedores del pescado (*halieis kai ópsariópolai*) de la ciudad para la construcción de una aduana del pescado, seguramente semejante a la que regentaba Mateo en Galilea unos veinte años antes, lo que indica tal vez que las corporaciones podían pujar por sí mismas en las su-

bastas en que se concedían los monopolios sobre las tasas e impuestos locales. Algo similar documentan para Occidente dos epígrafes procedentes respectivamente de Ostia (CIL, XIV, 409) y Cartagena (CIL, II, 5929) en los que los dedicantes son sendas corporaciones de *piscatores et propolae* (pescadores e intermediarios) que honran a los magistrados locales (*duumvires*) encargados precisamente de velar por la justicia de las adjudicaciones realizadas en subasta.

A pesar de tantas dificultades, debieron ser numerosas las corporaciones de pescadores de menor tamaño y capacidad económica que las compañías almadraberas. Es el caso de la *koinonía* o “sociedad” mercantil familiar formada por Pedro y Andrés, hijos de Jonás, que, de nuevo en el mar de Galilea, aunque esta vez en Betsaida, abandonan la faena pesquera para seguir al rabí que les había prometido convertirlos en “pescadores de hombres” (Mateo 4.18.22; Marcos, 1.16). De nuevo Filóstrato (*Imágenes*, 1.12. 7-1 O) señala, en un contexto bien diferente, que era posible usar redes pequeñas si uno se conforma con solo una parte del banco, de manera que puede pensarse que estas pequeñas corporaciones familiares subsistían con pescas no tan modestas de peces menores gracias al empleo de jábegas o sardineras menores que las grandes almadrabas y que, por lo mis-

mo, exigían una capacidad financiera más reducida.

La jerarquía descrita de modos de pesca y de compañías pesqueras estaba, sin duda, en todas las costas (también en las andaluzas) detrás de la variada alimentación en capturas de las lonjas pesqueras que surtían a las factorías de salazón de pescado para que estas procesasen sus productos a partir de ejemplares grandes (atunes, caballas, bonitos, melvas), de porte mediano (caballas, verdeles, jureles) o pequeños (sardineras, boquerones). El tamaño hacía la diferencia en el tipo de producto y en la salida comercial, corriente o de lujo, a la que se dedicaban las diversas pescas y sus productos procesados: las salazones de pescado.

SALAZONES. Ya se ha señalado más arriba la relativa mala fama en la gran tradición literaria de las conservas hechas a base de pescado, en especial la salsa denominada *garum*. Pera las clases de salazón de pescado eran muy diversas y casi todas sus variedades constituían géneros alimentarios cuyo consumo estaba socialmente muy extendido. Esta es la razón por la que, en los textos de todo tipo de la Antigüedad que han llegado hasta nosotros, aparecen innumerables referencias a estos productos realizadas en tonos muy diversos y en contextos muy diferentes (satírico, moralizante, aristocrático, médico, gastronómico...). Tanto que en estas pocas páginas seríamos incapaces de señalar todas estas referencias e in-

Opiano compara los bancos de atunes con un ejército en marcha y a los pescadores con asediadores de una ciudad que realizan una captura fabulosa en medio de redes, puertas y porteros

Pescadores de hombres

■ “Mientras caminaba junto al mar de Galilea, Jesús vio a dos hermanos: uno era Simón, llamado Pedro, y el otro Andrés. Estaban echando la red al lago, pues eran pescadores. ‘Vengan, síganme —les dijo Jesús—, y los haré pescadores de hombres’. Al instante dejaron las redes y lo siguieron.

Más adelante vio a otros dos hermanos: Jacobo y Juan, hijos de Zebedeo, que estaban con su padre en una barca remendando las redes. Jesús los llamó, y dejaron en seguida la barca y a su padre, y lo siguieron”.

Mateo IV, 18-22.



Mosaico de Rávena que representa la llamada de Jesús a Simón y su hermano Andrés.

cluso una parte importante de ellas. Restringiremos, por tanto, nuestro análisis a las menciones a estas producciones que se refieren directamente a su naturaleza o a su forma de producción.

En lo que hace a su naturaleza, las fuentes clásicas permiten distinguir dos tipos diferentes de producto: la carne salada de pescado (salazón sólida) y la salsa de pescado (salazón líquida o pastosa).

La primera es la de más fácil obtención, pues no requiere ningún procedimiento bioquímico de transformación. Para elaborarla bastaba, como indica en el siglo I d. C. Columela (*Sobre las cosas del campo* 12.55.4), superponer en una pila o barreño capas de carne y capas de sal que generaban un producto salado y sólido, aunque húmedo, en el que la sal se disuelve en el agua celular, los sueros y la sangre, formando una salmuera (*muria*) que penetra en los tejidos y que envuelven la salazón conservándola. Columela describe este procedimiento para la conservación de carne de cerdo, pero indica que se trata del mismo proceso que se hace con el pescado, de manera que este permanece igualmente “en su propia *muria*”. Esta salazón sólida (que luego puede desecarse mediante presión) es la que los textos griegos denominaron *salsamentum* y los griegos *tárichos* y podía presentarse en varias calidades según el tipo de pescado, la forma, la cantidad de sal o la textura.

La segunda, la salsa de pescado, era un derivado de procesos bioquímicos complejos que provocan la hidrólisis o licuación, total o parcial, de los tejidos de la carne de los peces, razón por la cual Plinio (*Naturalis*

Historia 31.7.43) puede definirla, con evidente injusticia, como la carísima sangre en descomposición de malos peces.

Solo desde hace unas décadas sabemos que más que descomposición debemos hablar de fermentación provocada por las enzimas presentes en los tubos digestivos de los propios peces. En efecto, son éstos los que digieren los tejidos de las propias capturas en una especie de “autodigestión” que licúa o hidroliza la carne, convirtiéndola en una salsa. En lenguaje más “bioquímico” diríamos que las enzimas presentes en ellos rompen las cadenas proteínicas de los tejidos generando aminoácidos.

Algunos de estos aminoácidos, las llamadas aminos biógenas, son altamente tóxicos y además son la causa de procesos de putrefacción que estropearían el producto a no ser por la abundante sal que se añade durante el proceso de fabricación. Ésta, junto a las hierbas aromáticas que a menudo tienen también una función antihistamínica, inhiben los malos olores y la putrefacción de la salsa y le confieren estabilidad organoléptica, hasta el punto de que a veces las ánforas informan en sus rótulos pintados de que contuvieron un producto “envejecido” de hasta cuatro años de solera.

Las salsas de pescado recibían nombres diferentes según su calidad o el tipo de pez usado en su confección: *garum* se reservaba para la salsa hecha con el tracto digestivo de grandes escómbridos (atunes, melvas, bonitos, albacoras...) y de caballas o jureles, peces todos ellos de abundante sangrado; el *liquamen* se obtenía de pequeños

peces (sardinias, boquerones) procesados completos; *hallec* eran los residuos consumibles de ambos productos y *muria* un líquido de peor calidad obtenido en los primeros momentos del proceso de fabricación del *garum* y el *liquamen* y que resultaba del intercambio osmótico entre los humores de los peces y la sal.

Desde el punto de vista estrictamente filológico, cabe señalar que *liquamen* significó en origen un jugo o un líquido obtenido de cualquier sustancia (Columela explica cómo obtener un *liquamen* de peras) y que *muria* era también el nombre genérico para una disolución salina o salmuera. Por otra parte, las fronteras entre las denominaciones de todos estos productos tendieron a hacerse flexibles en el tiempo y en el espacio. Así, *garum* y *liquamen* terminaron siendo prácticamente sinónimos a partir de fines del siglo II d. C., mientras que ya en época tardía (s. IV d. C.) Ausonio de Burdeos reprochaba afectuosamente a su amigo Paulino de Nola por llamar *muria* a lo que evidentemente era un *garum* de Barcelona de la mejor calidad. Parece que este nombre de *muria* era el habitual en el SE de Iberia y en el sur de las Galias donde varios siglos antes Marcial (siglo I d. C.) había mencionado en un epigrama la *muria* de atún de Antibes, en la costa meridional de Francia.

Para más de mil años de fabricación del *garum* en el Mediterráneo y el Atlántico no se conoce sino un número reducido de textos que, de forma explícita, expliquen el procedimiento de su obtención, siendo todas ellas de una fecha relativamente tardía. Así, cabe señalar:



Pesca con nasas. Fragmento de un mosaico africano conservado en el Museo del Bardo (Túnez). S. III d. C.

- La *Medicina oleribus et pomis* (*Medicinas obtenidas de plantas y frutos*) atribuida al autor del siglo III d. C. Gargilio Marcial. De esta obra se conservan dos manuscritos en la abadía de Saint Gallen (Cod. Sang. 752 y 899). Ambos contienen una “receta” para la confección del *garum* titulada *Confectio liquaminis quod omogarum vocant*. Si no se trata de una interpolación medieval (siglo IX d. C., fecha de los códices), es el texto antiguo más extenso sobre la confección del *liquamen*.
 - Las *Kestoi* de Julio Africano, un autor cristiano del siglo III d. C., que contienen un texto griego sobre cómo realizar una imitación del *garon sokkios* o *garum sociorum* (supra), el más alabado de las clases de *garum*. Se denominó así por ser una especialidad de los antiguos aliados del Imperio Romano, los gaditanos, si bien pronto se usó para designar por extensión el *garum Hispanum*. Africano es el único que se refiere a grandes peces al hablar de la obtención del *garum*, ya que indica que se debe emplear *abdomion* (o *abdomina*), es decir, ventresca de atún.
 - El Manuscrito latino (Ms. Lat. N^o 11219) de la abadía de Echternach (Luxemburgo), un original altomedieval (s. IX d.C.) que contiene unas “instrucciones” para la fabricación del *garum* bajo el título *Confectio ad garum faciendum*.
 - El *Breviarium rerum gestarum populi Romani*, de Rufio Festo (fines del siglo IV d. C.), donde se encuentra una receta (*confectio gari*) que se supone que es un añadido posterior de algún copista que no quería olvidar el procedimiento y lo apuntó en el código sobre el que trabajaba que no era sino un resumen de historia romana sin relación directa con la receta que contiene.
 - Los *Geoponica*, un tratado bizantino de agricultura fechado en el siglo X d. C., contiene un extenso (20.40.1-6) capítulo sobre la confección del *garum* y ofrece diversos procedimientos para la fabricación del *garum*, al que también denomina *likouamen* o *liquamen*.
- En todas estas obras subsisten lagunas e imprecisiones tanto sobre la forma concreta de fabricar la salsa (pues se reparten en un período temporal amplísimo) como sobre las denominaciones exactas de cada producto, cuestión ésta que, si hemos de parafrasear a Ausonio (*Epístola XXV*), resultó más o menos indiferente a los antiguos romanos a la hora de llenar sus platos e inundar sus cucharas de salsa, “se llamase como quiera que se llamase a ese licor de los aliados”. ■

Más información:

■ Bekker-Nielsen, Tonnes

“Fishing in the roman world”, en Bernal Casasola, Darío y Bekker-Nielsen, Tonnes (eds.) *Ancient nets and fishing gears*, Cádiz, 2010, pp. 187-204.

■ García Vargas, Enrique y Florido, David

“The origin and development of tuna fishing nets (almadrabas)” en Bernal Casasola, Darío y Bekker-Nielsen, Tonnes (eds.) *Ancient nets and fishing gears*, Cádiz, 2010, pp. 205-227.

■ García Vargas, Enrique

• “Littoral landscapes and embedded economies: tuna fisheries as biocultural systems”, en Bekker-Nielsen, Tonnes y Wertwagen, Ruth (eds.), *The Inland Seas: towards an ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, Stuttgart, 2016, pp. 255-286.

• “La pesca de especies pelágicas en la antigua Bética”, en *III Congreso de Historia de Andalucía*, Córdoba, 2003, pp. 473-489.

■ Marzano, Annalisa

Harvesting the sea, The Exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean. Oxford, 2013.

■ Rabara Montebelli, Cristina

Halieutica. Pescatori nel mondo antico. Rimini, 2014.

Fenicios y atunes

Conservas de pescado milenarias del estrecho de Gibraltar

ANTONIO M. SÁEZ ROMERO

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

La captura y aprovechamiento de los atunes en la costa sur peninsular antes de la llegada y asentamiento de los fenicios (a inicios del I milenio a. C.) debió ser ocasional y limitada, en la mayor parte de ocasiones, a circunstancias y lugares concretos. Es probable que en la Prehistoria reciente la mayoría de los atunes consumidos fuesen individuos varados en las playas por causas diversas durante las fases migratorias, o capturas puntuales en zonas muy propicias, en ámbito litoral, y no en alta mar o mediante el uso de grandes redes o trampas.

Este panorama cambió sustancialmente gracias a la colonización fenicia y a que estas poblaciones orientales trajeron consigo tecnologías que impulsaron y optimizaron el aprovechamiento de los recursos de la región, algunos de ellos casi vírgenes (o que habían sufrido escaso impacto humano) hasta entonces. Tanto la pesca como la producción de sal marina se beneficiaron directamente de este cambio de escenario, así como la combinación de ambos y la elaboración de subproductos (salazones húmedas y secas, conservas, salsas, etc.) que no solo alimentasen a los nuevos habitantes de la península, sino que pudieran convertirse en mercancías para el comercio.

Aunque no hay testimonios arqueológicos definitivos, y por tanto no está claro el proceso y su cronología, cabe poca duda de que las estrategias y utillajes de pesca complejos fueron importados por los fenicios, adaptados a las particularidades de este marco atlántico-mediterráneo apenas explotado, y que a ellos corresponde la primera fase de esplendor de la captura y salazón del atún en el

sur de Iberia.

La utilización de grandes redes operadas desde la costa para la captura de los atunes, similares a las empleadas en las almadrabas “de vista o tiro” posteriores, está constatada en el Egeo desde al menos el tramo final de la Edad del Bronce, con anterioridad a la diáspora colonial fenicia, como también lo está la elaboración de productos marinos con base de pescado que se almacenaban en vasijas cerámicas (como las conocidas en Akrotiri, en la actual Santorini).

Es también ampliamente conocido que en el Próximo Oriente anterior al I milenio a. C. sumerios y acadios habían fabricado ya frecuentemente subproductos de la pesca, fluvial o marítima, y que estas conservas y salsas saladas eran incluso utilizadas como ofrendas en ciertos santuarios. En Egipto, el pescado seco en sal y las salazones elaboradas con las especies endémicas del Nilo fueron comerciadas hacia tierras hebreas, fenicias y mesopotámicas, incluso a miles de kilómetros del delta, seguramente embaladas en cestos y cajas de fibra vegetal o madera.

La información relativa a la pesca y las conservas en Fenicia es menos abundante y explícita para los inicios del I milenio a. C., aunque diversos pasajes bíblicos señalan a los tirios como mercaderes de pescado en diversos lugares de Judea y del Levante, como refleja la referencia tardía del libro de Nehemías (13:16), quien señala en el siglo V a. C. que los tirios comerciaban sistemáticamente con pescado y otros productos en el mercado situado en una de las puertas de Jerusalem. Los fenicios, por tanto, eran ya expertos pescadores y saladores mucho antes del inicio de la colonización del otro lado del Mediterráneo.

Es posible que los tirios, chipriotas y otros grupos asociados a la colonización fenicia conociesen las migraciones del atún y el empleo de artes de pesca específicas (grandes redes, anzuelos de gran tamaño,

PESCA, CARUM Y SALAZONES

Desde inicios del I milenio a. C. la pesca y las salazones se convirtieron en un recurso de primer orden para la subsistencia y el comercio de los fenicios asentados en Occidente. Las técnicas traídas del Levante mediterráneo permitieron multiplicar

las capturas, conservarlas en sal, fabricar nuevos productos, y comerciar con ellos a largas distancias. Entre los siglos VI-V a. C. pasaron de ser un alimento modesto a convertirse en apreciadas delicatessen, en especial el atún rojo, muy apreciadas entre fenicios, iberos y griegos. Gadir, la bahía de Cádiz, obtuvo gran prestigio internacional como la principal “marca comercial” de estas conservas occidentales.





Imagen 3D: R. Bellizón para Proyecto Ergasteria.

garfios, etc.) en el periodo de apogeo de la “orientalización” del Egeo, entre los siglos IX y VIII a. C. Aunque quizá no fuesen un objetivo tradicional de sus flotas, dado que no parece que en las costas del levante mediterráneo los atunes fuesen abundantes, pronto este preciado recurso debió incorporarse a la economía y la dieta fenicia, en íntima relación con la expansión hacia occidente.

Investigadores como A. Morales o P. Bartoloni han destacado la relación habitual existente entre el llamado “paisaje fenicio” (es decir, la localización en cabos, islas o desembocaduras de las colonias fenicias de occidente) y ubicaciones óptimas para la pesca atunera y la extracción de sal marina en áreas de marismas.

Es posible, por tanto, que estos recursos fuesen ya un motor de la diáspora en los primeros momentos del asentamiento fenicio en el sur peninsular y más allá de las columnas de Hércules. Hallazgos arqueológicos como vasijas cerámicas con restos de lo que parecen peces en salazón o conservas de alguna clase, documentados en contextos muy antiguos como la Plaza de las Monjas de Huelva, *Acinipo* (cerca de Ronda) o La Fonteta (Alicante), demuestran que entre el final del siglo IX y el VII a. C. este tipo de alimentos se consumía y comerciaba en paralelo al consumo de pescado fresco.

Sin embargo, no parece que hasta finales del siglo VII la pesca del atún alcanzase niveles realmente relevantes, ni que en general las conservas de pescado fuesen una producción significativa en relación al comercio marítimo (o con las comunidades tartésicas) ni al abastecimiento alimentario de las propias colonias fenicias.

De estos años finales del VII y, sobre todo, de los dos primeros tercios del VI datan hallazgos tan sig-

nificativos como ánforas llenas de restos de pescado (en salazón o en conserva) del pecio fenicio de Bajo de la Campana (en la costa del Mar Menor), y sobre todo los registrados en el yacimiento malagueño de Cerro del Villar. En esta colonia fenicia, abandonada a finales de la centuria en favor de Málaga, se han documentado más ánforas conteniendo restos de pescado de pequeño tamaño en el interior de un espacio interpretado como posible tienda o taller, similares a las descubiertas en *Acinipo* y otros lugares.

La documentación arqueológica disponible sugiere que a partir de esta época las conservas de pescado fueron envasadas en ánforas, al menos en la zona malacitana, de forma regular, y que junto al vino y el aceite llevados en contenedores similares, fueron parte importante del comercio marítimo y de la alimentación de los fenicios occidentales.

La pesca y salazón del atún probablemente adquirió auge a partir de las últimas décadas del siglo VI, sobre la base de estas prácticas artesanales alimentarias ya consolidadas. El escenario principal, sin embargo, se trasladó al Atlántico, tras unas décadas turbulentas que transformaron la geografía del poblamiento fenicio y las relaciones políticas y económicas que éstos habían mantenido tanto entre ellos

como con las comunidades indígenas del interior peninsular.

Parece que poco a poco el aprovechamiento de la pesca y la elaboración de subproductos transitaron desde un papel secundario en la economía y la subsistencia hasta un rol bastante destacado, siendo el auge de la captura y salazón del atún a partir de 525-500 a. C. el punto de inflexión definitivo en este sentido.

GADIR. A partir de entonces sería sobre todo *Gadir* (la bahía de Cádiz actual, con sus varios focos de asentamiento), la que marcaría la pauta económica y tecnológica, y la que se haría internacionalmente famosa por la calidad de sus conservas, especialmente entre los griegos de las clases altas que buscaban productos “gourmet” para satisfacer sus estómagos y sus privilegiados egos.

En apenas un par de décadas la captura de atunes (bien mediante versiones de la almadraba, bien con caña o palangre u otros métodos) y la producción de sal debieron incrementarse exponencialmente en la bahía. En paralelo, se desarrolló también una potente red de centros productores de ánforas, envases cerámicos diseñados para el transporte marítimo de estos productos.

Las chancas para el salado de las capturas, dotadas de piletas, fueron una innovación notable, y se multiplicaron por la geografía costera de la bahía; los alfares también

No parece que hasta finales del siglo VII la pesca del atún alcanzase niveles relevantes, ni que en general las conservas de pescado fuesen una producción significativa en relación al comercio marítimo



El edificio de las ánforas púnicas de Corinto

■ Entre 1977 y 1979 se excavó en el entorno de la posible ágora de la metrópolis portuaria griega de Corinto un edificio singular, construido y abandonado a lo largo del siglo V a. C. De planta casi cuadrangular, situado en un cruce de calles, probablemente tuvo dos plantas y un gran patio central, con pequeñas estancias relacionadas con almacenes, cocina y el consumo de alimentos. Interpretado como una posible tienda o taberna, su principal particularidad reside en que se encontraron miles de fragmentos de ánforas púnicas procedentes de las ciudades fenicias de occidente, trituradas tras vaciarlas de contenido y usadas para reparar el pavimento del patio.

Desde el año 2014 se ha retomado el estudio del edificio y de las ánforas en el marco del *Corinth Punic Amphora Building*

Project, en colaboración entre la Universidad de Sevilla y la American School of Classical Studies at Athens. Los datos señalan que en esta posible taberna se servían vinos griegos de alta calidad y atún sobre todo procedente de *Gadir* (cocinado tras ser desalado), así como otros pescados (doradas, boquerones, etc.).

Probablemente se trataba de un establecimiento reservado a las clases pudientes, que podían permitirse estas importaciones lujosas y exóticas. Hallazgos similares, aunque no concentrados en un edificio singular, se han documentado también en el santuario de Olimpia, en la ciudad de Atenas y en otros lugares del Egeo y de la Magna Grecia.

Imagen: © R. Belizón / Corinth Punic Amphora Building Project.

Proyecto Ergasteria

■ Generalmente la Arqueología ha desarrollado el estudio de los centros de producción de ánforas, conservas y otros elementos esenciales de la industria salazonera de la Antigüedad a través del examen tipológico de los artefactos y de las estructuras, y más recientemente integrando una más amplia serie de disciplinas científicas (arqueozoología, arqueobotánica, geoarqueología, etc.) que aportan una visión más completa de la dinámica de uso de esos espacios artesanales. En este marco de renovación de la disciplina, *Ergasteria* (<https://ergasteriaproject.com/>), un proyecto pionero de la Universidad de Sevilla, está centrado en el estudio de los talleres alfareros de época prerromana en el suroeste peninsular, desde una perspectiva experimental, etnoarqueológica y analítica novedosa.

Los resultados obtenidos desde 2020 incluyen la caracterización química de las arcillas (las “recetas de pastas”), pero sobre todo la creación de réplicas de ánforas, cacharros de cocina, tornos, utensilios relacionados con el estampillado y otros elementos que han permitido analizar desde nuevos ángulos inéditos cómo eran, cómo se organizaban y quiénes trabajaban en esos talleres. La construcción de un horno cerámico a escala real ha permitido analizar en detalle las técnicas empleadas por los artesanos púnicos, así como reproducir por primera vez los procesos de producción de las ánforas destinadas al transporte de conservas de atún.

se situaron diseminados por las islas de Gádeira, aprovechando un paisaje lleno de recursos hasta entonces escasamente explotados.

El éxito del modelo fue evidente desde el inicio, con el *tàrichos* como producto estrella (filetes de atún rojo conservados en sal, a desalar en destino). La bahía se convirtió en una enorme orquesta cuyos intérpretes tocaban anualmente una sinfonía perfectamente afinada que comprendía numerosas actividades artesanales conectadas con el comercio del atún, desde salinas y alfares a astilleros, infraestructuras portuarias, fabricación de cordajes y velámenes, obtención de resinas, etc.

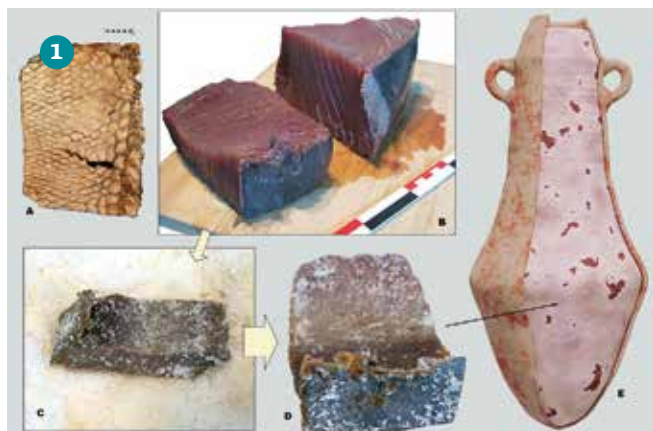
Las élites de *Gadir* y sus templos fueron los principales beneficiarios de este próspero comercio, especialmente a lo largo del siglo V a. C., estableciendo con el mundo griego una relación económica y gastronómica que trajo hasta Occidente grandes riquezas y una notable “helenización” de la sociedad fenicia.

Los sarcófagos antropoides y las numerosas joyas de oro, amuletos egipcizantes y otros objetos encontrados entre los ajuares de su necrópolis insular, fueron principalmente producto de las ganancias derivadas del comercio conservero con el Mediterráneo.

Otras ciudades de la región del Estrecho y del Mar de Alborán participaron tam-

bién de este auge de la salazón de pescado en el siglo V, y en momentos posteriores, aunque ninguna logró alcanzar la prosperidad, fama y volúmenes de producción de *Gadir*.

Málaga, Vélez-Málaga, Almuñecar o Villaricos debieron ser, junto a la bahía gaditana, los principales centros costeros fenicios del sur de Iberia que prosperaron gracias a la producción y comercio de las salazones de pescado, aunque no está claro que en esos casos fuese el atún rojo estacional el principal objetivo de sus capturas. Durante los siglos IV y III a. C. tanto *Gadir* como el resto de ciudades de la región continuaron teniendo a la pesca, la sal y la pro-



1. Fragmentos de piel y escamas de atunes hallados en Corinto (A), y proceso de recreación experimental de los trozos de atún en salazón que se comercializaban en la época: despiece de un lomo de atún (B), macerado inicial bajo sal (C), y aspecto de los filetes o tacos (D) que se envasaban en las ánforas del siglo V a. C. (E).

2. Reconstrucción aproximada de la chanca púnica excavada en Pinar Hondo (Puerto 19), en El Puerto de Santa María (Cádiz). Imagen 3D de R. Belizón para Proyecto Ergasteria.

3. Sellos estampados sobre ánforas gaditanas de los siglos III-II a. C., con motivos relacionados con la pesca, transporte y envasado del atún.

Planet tuna

■ Esta iniciativa de educación oceánica combina de una manera multidisciplinar y accesible diversos conocimientos científicos procedentes de la Biología, Ecología, Arte, Salud, Economía y Consumo e Historia, que permiten al usuario conocer la complejidad de la gestión de los atunes, especies vitales a nivel ecológico y de consumo, en referencia a temas tan diversos como su gobernanza, consumo, efectos del cambio climático, historia y pesca. Planet Tuna, impulsado por el Insti-

tuto Español de Oceanografía con la colaboración de la FECYT, crea un universo único y creativo que refleja una visión muy particular de la divulgación científica basada en los procesos, la multidisciplinariedad, la calidad de la información y la difusión científica a un público diverso por intereses, procedencias, edades y lenguas para promover la fascinación por las ciencias y sus valores culturales, económicos y tecnológicos (web: www.planettuna.com).

ducción de conservas entre sus principales pilares económicos y de subsistencia.

Sin embargo, la fama de estos productos entre los griegos decayó (si hacemos caso a un menor número de menciones en las fuentes) y su distribución hacia el Mediterráneo debió decrecer notablemente, probablemente por la competencia e injerencia de Cartago y sus aliados (especialmente otras áreas productoras de

conservas ícticas, como Sicilia occidental e Ibiza). La llegada de los cartagineses en 237 a. C., la segunda Guerra Púnica, y sobre todo la anexión romana del sur peninsular, terminarían siendo el revulsivo para una nueva etapa de esplendor de la actividad pesquero-conservera, de nuevo con Gades como principal centro portuario, comercial y manufacturero durante los siglos II-I a. C. ■

Más información:

- **Sáez Romero, Antonio M.**
“Balance y novedades sobre la pesca y la industria conservera en las ciudades fenicias del área del Estrecho”, en Darío Bernal (ed.) *Pescar con Arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces*. Universidad de Cádiz, 2011. pp. 255-297.
- **Moya Cobos, Laura**
Tyria Maria. Los fenicios occidentales y la explotación de los recursos marinos. Editorial Universidad de Sevilla, 2016.
- **Sáez Romero, Antonio M. y Lavado Florido, María Luisa**
“Cremaciones fenicias y un nuevo saladero de pescado púnico de Gadir. Avance de los hallazgos registrados en el área de Los Chinchorros (Calle San Bartolomé, Cádiz)”, *Habis* 50, 2019, pp. 49-81. <https://doi.org/10.12795/habis.2019.i50.02>
- **Sáez Romero, Antonio M.; Fantuzzi, Leandro y Belizón, Ricardo**
“Almadrabas trimilenarias. En busca de los atunes del Estrecho en la Grecia Clásica”. *Andalucía en la Historia* 69 (octubre 2020), pp. 56-61.
- **Sáez Romero, Antonio M.; Gutiérrez López, José M^a y Reinoso del Río, M^a Cristina**
“Un asentamiento de época púnica en la campiña costera de la Bahía de Cádiz. Estructuras, fases de uso y contextos materiales de Puerto-19”, *Archivo Español de Arqueología* 93 (2020), pp. 61-80. <https://doi.org/10.3989/aespa.093.020.003>

Salazones y salsas de pescado en época romana

La “civilización del *garum*” en la antigua Baetica

DARÍO BERNAL CASASOLA

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

JOSÉ ÁNGEL EXPÓSITO ÁLVAREZ

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Hispania vivió en época romana uno de los momentos de mayor esplendor económico: tras la fase de conquista en época republicana, que duró prácticamente dos siglos, el emperador Augusto se dedicó, como sucede tras las grandes guerras, a la explotación intensiva de los territorios ganados al enemigo.

Además de la agricultura y la ganadería, sustento de la población, en la Bética florecieron especialmente dos alimentos: el aceite producido en las tierras del interior (Guadalquivir y sus afluentes), controlado por el estado romano (a través del servicio oficial llamado *Annona*) y envasado en las famosas ánforas Dressel 20; y los productos derivados del mar en el litoral, tanto pescado en salazón (*salsamentum*) como salsas líquidas o semisólidas derivadas de la fermentación del pescado en sal, y que genéricamente denominamos bajo la etiqueta del *garum*. Unos productos que hoy, para el paladar de los andaluces, remiten a momentos de celebración y a cuidadas cenas festivas, pero que, por el contrario, en la Antigüedad fueron consumidos por doquier en todo el Imperio.

Esta es la primera gran diferencia respecto a época fenicio-púnica, momentos en los cuales el atún salado gaditano aún estaba reservado al consumo aristocrático, alcanzando precios desorbitados en los mercados atlántico-mediterráneos. La democratización social del consumo de *garum* con Roma fue resultado de un incremento exponencial de las pesquerías y de las factorías salazoneras, llamadas *cetariae*.

Por un lado, se multiplicaron los centros de producción, que a partir de época tardorrepública o augustea constituyeron una seña de iden-

tidad del litoral andaluz, donde no faltaron las factorías pesquero-conservas romanas, desde *Onoba* (Huelva) hasta *Sexi* (Almuñécar), de las cuales se han conservado testimonios de unas trescientas en todo el Mediterráneo Occidental (desde Sicilia a la costa atlántica portuguesa y a la Bretaña francesa).

Por otro, se detecta arqueológicamente que la capacidad productiva de las fábricas salazoneras creció exponencialmente, como sabemos analizando las piletas de salazones, una especie de bañeras cuadradas o rectangulares excavadas en el suelo donde se maceraba el atún en sal: estos saladeros multiplican su tamaño en época romana, pues si en época púnica o tardo-púnica tenían unos 2 m cúbicos de capacidad (2 x 1 m de lado), durante el Alto Imperio el estándar cuadruplica dicho tamaño (2 m de lado y otros 2 m de profundidad); y además, si en una fábrica prerromana lo normal era contar con una pareja de piletas (como sucede en la bahía de Cádiz), en época romana una única fábrica podía llegar a tener hasta 30 cubetas salazoneras y producir más de 170 m³ de *garum*, como sucede en algunas de *Iulia Trauducta* (Algeciras).

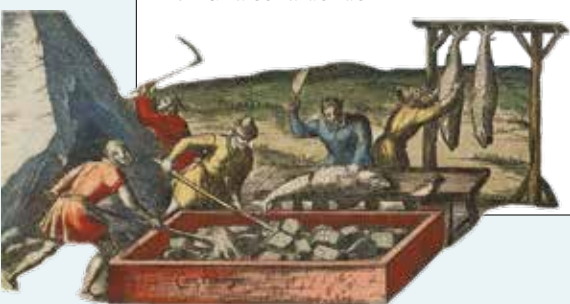
CINCO FASES. Estudiar en época romana la producción conservera requiere conocer bien las cinco fases consecutivas del llamado “ciclo haliéutico” (adjetivo equivalente a “pesquero”), teniendo en cuenta que las tres primeras se relacionan con la producción y las dos últimas con la faceta comercial.

En primer lugar, conocer los recursos marinos explotados en Roma, cuya variedad era prácticamente infinita, ya que además de los productos estrella o más afamados (el atún o “rey del mar” y las caballas), se usaron para la confección del *garum* todo tipo de ingredientes, desde los erizos a las ostras, estas últimas cultivadas en cautividad en Andalucía, las primeras evi-

PESCA, GARUM Y SALAZONES

Realizamos un viaje hacia una de las principales actividades comerciales de la Antigüedad, en la que los hispanos, y en especial los habitantes del área del estrecho de Gibraltar, (entonces *Fretum Gaditanum*), jugaron un destacado

protagonismo reconocido en todos los rincones del Mediterráneo. A través de los ejemplos gaditanos de *Baelo Claudia* (Tarifa) y *Carteia* (San Roque) nos acercaremos a los detalles de las pesquerías y de las producciones conserveras, sus instalaciones fabriles, elaboraciones y técnicas, que no distan demasiado de las que hemos visto desarrollarse en nuestro litoral en tiempos más recientes.



dencias de acuicultura conocidas en nuestra región; también se aprovechaba todo aquello que se pescaba en las grandes redes de cerco, desde las sardinas o boquerones a las ballenas, especialmente en las aguas del estrecho de Gibraltar. Basta repasar los coloridos mosaicos tunecinos o la prolífica pintura pompeyana para percatarnos de la variedad de recursos, algunos de los cuales dejan pocas huellas en el registro arqueológico, como los cefalópodos (pulpos) o las langostas.

Es importante en los yacimientos estudiar los huesos de peces (ictiofaunas arqueológicas) y las conchas de los bivalvos y gasterópodos marinos (restos malacológicos) para determinar en cada caso concreto los ingredientes utilizados y la especificidad local del *garum*, de la *muria* o del *liquamen*, variantes terminológicas de las salsas de pescado manufacturadas en cada ciudad del Imperio.

En segundo término, el estudio de los aparejos para poder responder a la pregunta de cómo se pescaba. Las primeras almadrasas se usaron en época romana, con seguridad las de “tiro y vista”, y con dudas

otras artes estáticas. De ellas encontramos en los yacimientos especialmente anzuelos y pesas de red, ya que la materia orgánica raramente se conserva salvo en circunstancias excepcionales, como pasa en Egipto o en las ciudades sepultadas por el Vesubio. No es fácil trascender del instrumental de pesca aparecido en los yacimientos a las técnicas pesqueras utilizadas debido a la equifinalidad: un mismo elemento puede tener usos diversos, como por ejemplo un anzuelo simple, que puede ser usado para la pesca con caña o con sedal, bien desde la costa o desde embarcaciones, y a veces incluso son usados como elementos de palangres (líneas múltiples de las cuales pendían decenas de anzuelos).

La tercera fase de la cadena operativa pesquero-conservera es de la que tenemos más evidencias: la salazón propiamente dicha en las fábricas conserveras o *cetariae*, que al ser grandes edificios sólidamente contruidos presentan un excepcional estado de conservación, como pasa en la gaditana *Baelo Claudia*. Además del pescado era fundamental disponer de sal en abundancia, de toneladas de “oro blanco”, cuya producción a gran escala, por evaporación,

Gordos y voluminosos

■ “Dicen que en Carteia se encuentran buccinas y púrpuras de diez cótilas, y que en puntos más allá de las Columnas, la murena y el congrio pesan hasta más de ochenta minas, el pulpo un talento, y que los calamares y especies afines miden dos codos. Se reúnen también en esta zona muchos atunes que vienen de otras partes de la costa exterior, gordos y voluminosos”.

Estrabón, *Geografía* (III,2-7).



Ánfora salazonera tardorromana.

también se intensificó en época romana (los llamados *campi salinarum*).

En las *cetariae* abundaban los almacenes (para las artes de pesca, el acopio de sal y almacenar el producto y las ánforas), y siempre había habitaciones para la limpieza y el despiece de pescado pavimentadas con hormigón hidrófugo (llamado *opus signinum*), y una batería de las ya comentadas “piletas” para la maceración y envejecimiento de los productos elaborados. En ocasiones las fábricas conserveras romanas disponían de torres para el avistamiento de los atunes (*thynnoskopeia*), e incluso de instalaciones balnearias.

Una vez producida la afamada salsa *garum*, cuyas mejores calidades alcanzaban en el mercado precios desorbitados, equiparables a los del perfume de mayor calidad, se procedía a su comercialización, sobre todo en ánforas. Es por ello que la producción anfórica constituye un necesario

complemento de los estudios pesquero-conserveros: en todas las regiones piscícolas hay evidencias de talleres alfareros que producían estos contenedores cerámicos biensados, comercializados en grandes barcos por todo el Imperio.

De ahí que el estudio de las mercancías en tránsito, sobre todo en los barcos hundidos (pecios) por todo el Mediterráneo permite trazar las rutas comerciales; y los hallazgos de ánforas béticas producidas en diversas microrregiones (especialmente en las costas gaditanas y malacitanas, pero también en Huelva, en Granada o en Almería) en yacimientos europeos o magrebíes permiten conocer los mercados de destino: desde la capital, Roma, donde las ánforas béticas alcanzaban el 10 % de las importaciones a los campamentos militares en las fronteras, en los cuales los legionarios consumían cotidianamente pescado gaditano en salazón.

Las inscripciones pintadas que portaban las ánforas (llamadas *tituli picti*) nos informan de los productos transportados, de su calidad y añada: como por ejemplo la “flor de *garum* de escómbrido, de calidad, con 4 años de solera” (*Gari flos scombri/excellens/annorum quattuor*). En Roma el *garum* era como el vino actualmente, un producto con una distribución amplísima, y con calidades aptas para todos los bolsillos.

El consumo de pescado salado y salsas piscícolas fermentadas en el Mediterráneo y en las costas atlánticas caracterizó a las sociedades antiguas durante más de mil años, entre época púnica (o griega clásica), es decir desde el siglo V a. C. hasta finales de la llamada Antigüedad Tardía (siglos VI y VII d. C.), siendo la última etapa, a partir de mediados del s. V d. C. (épocas bizantina y visigoda) la peor conocida, posiblemente debido al cambio en el tipo de instalaciones productivas y en los envases de comercialización, que dejaron muy poca huella en el registro arqueológico.

A los gaditanos y malacitanos se les conocía en Roma como los grandes comerciantes del atún y de la salsa *garum*, cuya producción y comercio generó grandes fortunas y mejoró ostensiblemente el nivel de vida de las comunidades implicadas en su gestión. De hecho, las ciudades del litoral

La democratización social del consumo de *garum* con Roma fue resultado de un incremento exponencial de las pesquerías y también de las factorías salazoneras, llamadas *cetariae*

Un pulpo que acostumbraba a entrar desde el mar

■ “En unas factorías de *Carteia*, un pulpo que acostumbraba a entrar desde el mar a los estanques abiertos y saquear las salazones atrajo hacia sí la ira de los guardianes por la frecuencia de sus rapiñas sin límite. Se le tendieron barreras, pero las atravesaba subiendo a un árbol, y no hubiera podido ser capturado de no ser por el olfato de los perros. Éstos lo rodearon cuando volvía una noche y los guardianes que acudieron quedaron aterrados ante lo nunca visto. En primer lu-

gar, era de un tamaño inaudito, después el color, impregnado en salmuera, el olor terrible. ¿Quién iba a esperar allí un pulpo, quién iba a reconocerlo?, creyeron que luchaban contra un monstruo. También mantenía a raya a los perros con su aliento terrible, azotándolos con los tentáculos más finos o golpeándolos con los brazos más gruesos, a modo de bastones, y apenas pudieron acabar con él con muchos tridentes. Mostraron a Lúculo su cabeza, del tamaño de un to-

nel, con capacidad para quince ánforas, y empleando las mismas palabras de Trebio, las barbas, que apenas podían abarcarse con los brazos, musculosas como clavos, de treinta pies de largo, las ventosas o copas de media ánfora, como barreños, y los dientes del tamaño correspondiente. Los restos, que se conservaron para asombro de la gente, pesaron setecientas libras”.

Plinio, *Hist. Nat.* (IX, 89-93).

hispanorromano, dotadas de un exquisito urbanismo y de las mayores comodidades de la época, debieron su poderío y presencia en buena parte a las plusvalías derivadas de los negocios haliéuticos. *Baelo Claudia* en las costas de Tarifa y *Carteia* en la Bahía de Algeciras son dos ejemplos que ilustran magistralmente esta cuestión, como veremos a continuación.

BAELO CLAUDIA. Representa en la actualidad uno de los mejores ejemplos de urbanismo romano, al permitir observar la manera en que el foro y sus principales edificios públicos se encuentran tan bien articulados en su trama de calles ortogonales. Pero si por algo es conocida *Baelo* es porque nos permite apreciar en la actualidad uno de los barrios productivos de carácter urbano mejor conocidos en todo el mundo romano, con un total de nueve fábricas conserveras excavadas, que han sido protagonistas de muchos de los principales estudios en esta materia.

Las estimaciones en torno a su capacidad productiva elevan a una cuarentena el número de *cetariae* que debieron existir al abrigo de sus murallas, pero su principal valor no es este dato cuantitativo sino el carácter cualitativo de las fábricas descubiertas, ya que su variedad y la excepcionalidad de hallazgos materiales procedentes de las recientes excavaciones han permitido acercarnos, con un nivel de detalle no logrado hasta ahora, a las especies piscícolas que procesaban.

En lo que respecta a la fisonomía de las fábricas, la mayoría presentaba la tradicional disposición de cubetas cuadrangulares para la

salazón que rodeaban total o parcialmente al patio principal, sin embargo, una de las más singulares disponía de un conjunto de amplios saladeros donde macerar el pescado que tenían una atípica planta circular y tendencia cilíndrica abocinada, una morfología solo documentada aquí para esos momentos históricos.

En lo relativo a las producciones de estas fábricas, gracias a los resultados de la excavación de las dos últimas *cetariae* descubiertas (las enumeradas como XI y XII) hemos podido constatar que en *Baelo Claudia* se elaboraron, al menos, tres tipos

de *garum*, realizado con sardinas, con boquerones y con pequeños besugos; pero también se han podido recuperar trazas químicas y testimonios óseos del uso de ostras y erizos como base o condimento de algunas de estas salsas piscícolas. Las evidencias del troceado y despiece de atunes dentro de estas fábricas no han sido menos protagonistas, documentándose amplios vertederos con restos del “ronqueo” de estos “reyes del mar”, colecciones de vértebras, aletas o colas que preservaban en muchos casos huellas del corte de la extracción de sus carnes, las cuales han servido para el estudio de los procesos de despiece de cara a su salazón, pero también como base para innovadores estudios sobre genética de estas grandes especies marinas.

CARTEIA. La *Colonia Latina Libertinorum Carteia*, por otra parte, es ampliamente conocida por sus contemporáneos por tratarse de la primera colonia latina situada por los romanos fuera de territorio itálico, concretamente en el eje del estrecho de Gibraltar y de la bahía de Algeciras, ocupando un lugar estratégico de primer nivel.

Situada dentro de los límites del actual municipio de San Roque es, por otra parte, un interesante ejemplo de ciudad comercial volcada al mar y a la producción de salsas y salazones de pescado que conocemos tradicionalmente gracias a las referencias que hicieron de ella los autores clásicos, pero que ahora también podemos rastrear a través de los interesantes testimonios arqueológicos recuperados en el propio yacimiento.



Ánfora bética con *titulus pictus*.



Fábricas conserveras de Carteia.

Al aproximarnos a *Carteia* todo nos transmite su cercanía con el mar, en especial su iconografía, con monedas que representan delfines, tridentes, proas de navíos, alusiones al dios Neptuno, y hasta un singular pescador con caña. Pero como comentamos, la mayoría de los párrafos dedicados por los autores latinos al estrecho de Gibraltar y a la riqueza de sus pesquerías, e incluso a sus producciones salazoneras, están íntimamente ligados a *Carteia*.

Autores como Estrabón o Plinio realizan alabanzas con respecto a la talla y abundancia de los peces existentes en sus aguas, sin duda ampliadas y acrecentadas por la localización de *Carteia* en uno de los extremos del mundo conocido, lugares siempre dados a la ubicación de pasajes míticos y fantásticos, como el atribuido al gigantesco pulpo ladrón de salazones que el mismo Plinio situó en esta ciudad del Estrecho.

Como complemento de ello, en los últimos años se han producido varios hallazgos arqueológicos que han permitido identificar hasta una docena de estas fábricas salazoneras que, a diferencia del caso anterior, se situaban mayoritariamente fuera de las murallas de la ciudad, formando un auténtico *suburbium* o barrio manufacturero centrado en la producción de salsas y

salazones de pescado, en el cual se integraban numerosas fábricas conserveras bien articuladas entre sí.

Tanto en *Carteia* como en *Baelo Claudia* estas instalaciones productivas eran abundantes, si bien sus dimensiones eran generalmente pequeñas o medianas, para poder adaptarse mejor a las limitaciones urbanísticas de estos barrios, siendo escasos los ejemplos de grandes fábricas integradas en la trama urbana, como sí sería el caso de las que están siendo estudiadas en la vecina ciudad de *Iulia Traducta* (Algeciras).

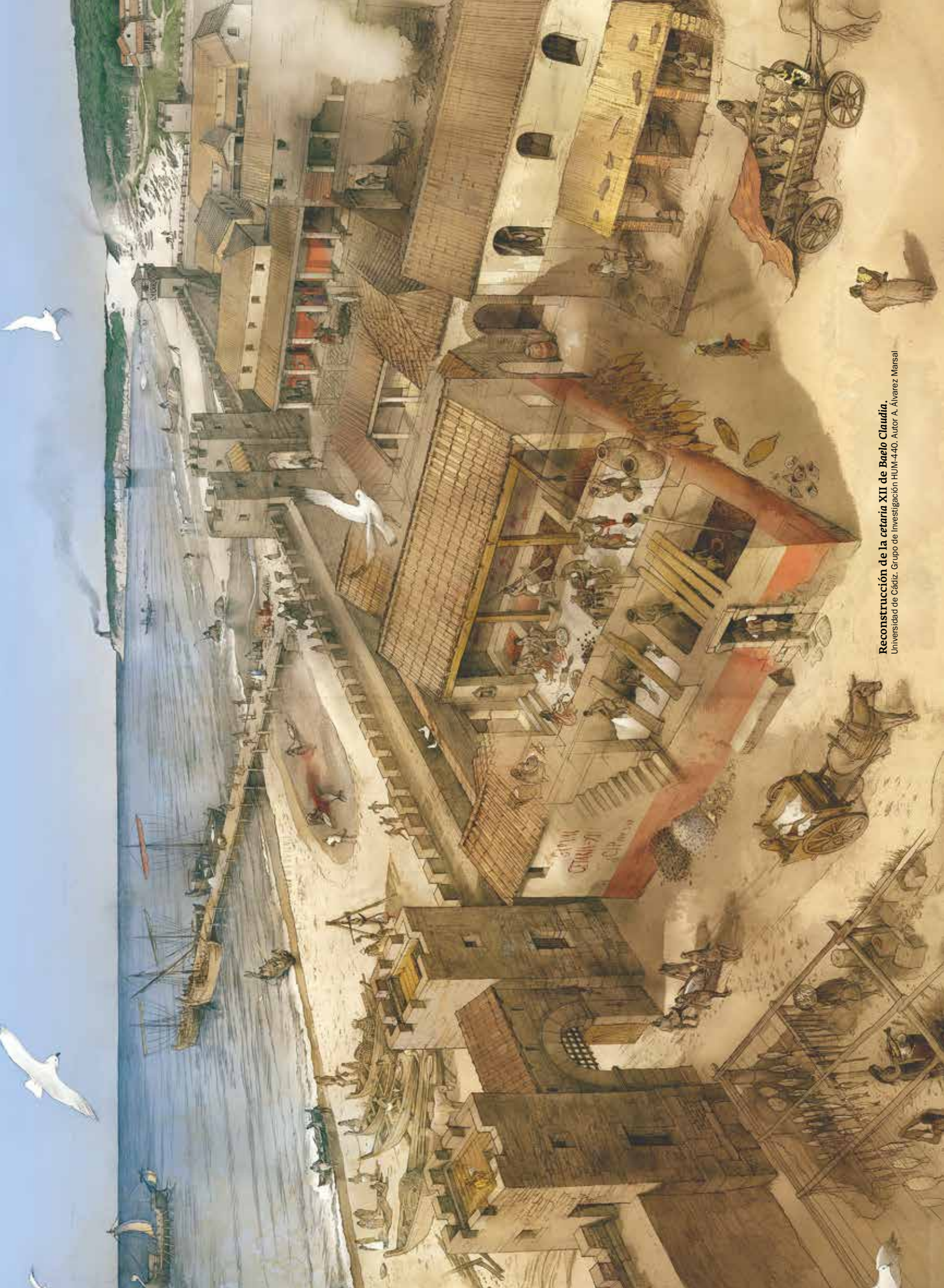
Posiblemente, los hallazgos más representativos y recientes de *Carteia* sean los cinco fábricas localizadas al oeste de las murallas de la ciudad, que se localizaron integradas en una misma manzana, y en la que se identificaron al menos una veintena de piletas de salazón. De los contextos recuperados en su excavación, además de multitud de ánforas y otros objetos asociados a la pesca, como anzuelos o agujas de red, destaca la localización de un juego de pesas utilizadas para lastrar redes arrojadizas, como las tradicionales atarrayas, conocidas formalmente como esparaveles, que todavía siguen estando presentes en muchos contextos pesqueros tradicionales, y que no dejan de estrechar lazos entre nuestras tradiciones más recientes y

aquellas emanadas de la Antigüedad Clásica, especialmente en actividades, con un componente tradicional tan importante, como son las asociadas al mar y sus manufacturas.

Estos dos ejemplos de *Baelo Claudia* y *Carteia* tan solo representan un pequeño testimonio, aunque muy representativo, de la tupida trama de establecimientos productivos dedicados a la elaboración de salsas y salazones de pescado presentes en las costas hispanas y en el entorno del estrecho de Gibraltar durante la Antigüedad, y que marcaron una señal de identidad que todavía podemos ver reflejada en las gentes del mar. ■

Más información:

- **Bernal-Casasola, Darío; Díaz Rodríguez, José Juan; Expósito Álvarez, José Ángel y Palacios Macías, Víctor**
Baelo Claudia y los secretos del Garum. Universidad de Cádiz, 2020.
- **Expósito Álvarez, José Ángel**
Los talleres salazoneros de Carteia. Universidad de Sevilla, 2021.



Reconstrucción de la cetaria XII de Baetis Claudia.
Universidad de Cádiz. Grupo de Investigación HUM-440. Autor A. Álvarez Marsal

El felús del pez

¿Una reminiscencia púnica en época árabe?

RUTH PLIEGO

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

TAWFIQ IBRAHIM

REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

Una de las evidencias numismáticas más destacadas de los nuevos conquistadores omeyas fue la acuñación y el uso masivo de monedas de bronce. Esta abundante producción de fals es casi exclusivo de este momento, ya que posteriormente rara vez se acuñaron, prefiriéndose el troceado de las monedas de plata, los dirhams, como moneda fraccionaria. Aunque se cuenta con hallazgos de felúses por gran parte de la península y Narbona no se han registrado hasta la fecha en el territorio que se extiende entre el País Vasco hasta el norte de Portugal. Por el contrario, el hallazgo de estos denominados felúses de conquista parecen concentrarse en el mediodía peninsular, algo que podría verse como la continuidad de los usos monetarios en esta zona, habituada a la circulación de bronce menudo o *minimi* desde el periodo visigodo anterior.

Las primeras acuñaciones árabe-omeyas peninsulares, los denominados dinars de indicción, fueron realizadas por el gobernador de Ifriquiya, Mūsa ibn Nuṣayr. Aunque la reforma monetaria de 'Abd al-Mālik (696-697) antecedió en dos décadas la conquista de 92H/711CE, esas primeras acuñaciones, sin embargo, siguieron el modelo propio del norte de Ifriquiya, es decir, los sólidos globulares bizantinos. Se continuaría, de este modo, el sistema de pagos al que habrían estado habituadas sus tropas, si bien se respetaría en ellas el aniconismo establecido por 'Abd al-Mālik. No obstante, en la tipología de los fals acuñados por los omeyas en los territorios conquistados persiste una amplia gama de imágenes humanas que evidenciaría que dicho aniconismo no afectaría a la moneda fiduciaria de cobre.

Encontramos asimismo representaciones de animales, e incluso de símbolos ajenos a la religión islámica como la cruz cristiana y, en algún caso, la menorah judía.

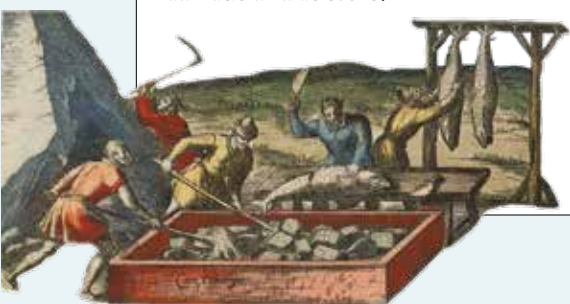
Mientras los felúses acuñados por Mūsa en Ifriquiya un año antes del desembarco en Hispania —tal como especifica la fecha que incluyen sus leyendas árabes— son principalmente anicónicas, contamos, sin embargo, con al menos una acuñación de ese mismo periodo con representaciones iconográficas. Entre ellas la más destacada es la conocida como emisión del “guerrero con casco” que, tal como se ha planteado recientemente, podría haberse inspirado en algunas de las tipologías de los *mini* visigodos. Pero además en tiempos de la conquista se acuñó una serie de fals en Tánger cuyos modelos, tal vez, debamos retrotraer a momentos anteriores: nos referimos a la serie de felúses con la representación de peces.

Estas emisiones se produjeron probablemente durante el periodo de formación de al-Andalus, cuando los primeros gobernadores omeyas afirmaban su control sobre el nuevo territorio. El ataque del año 92H/711 CE, junto con las incursiones a menor escala que lo precedieron, se lanzaron desde Tánger, que junto a Tlemcén, ambas guarniciones acuarteladas del *jund* árabes y auxiliares bereberes, eran los únicos bastiones firmemente mantenidos por estas fuerzas en todo Al-Magreb al-Aqṣa (Marruecos y Argelia). Precisamente en estas ciudades, sobre todo en Tánger, se acuñaron las primeras series de monedas fiduciarias de cobre, lo que vendría a confirmar la importancia política y militar de ambas como ciudades de guarnición.

La iconografía del pez para los felúses de al-Andalus es conocida desde antiguo. No obstante, recientemente han sido publicados dos tipologías nuevas que traemos a estas líneas. Una de ellas muestra claramente el nombre de la ceca, Tánger, **طنج**, en una de las caras, debajo de la imagen de

PESCA, CARUM Y SALAZONES

Durante el periodo de formación de al-Andalus, cuando los primeros gobernadores omeyas afirmaban su control sobre el nuevo territorio, se produjo una emisión de monedas —conocidas como fals/ felúses— que exhiben representaciones de peces. No es la primera ocasión en la que las monedas muestran esta simbólica iconografía, ya que ésta ya aparece en la numismática de la época púnica. De este modo, el pez fue especialmente frecuente en los tipos de moneda acuñados en ambas orillas.





un pez centrado por un gran punto. Aunque sin certeza, es posible plantear que los trazos epigráficos alrededor del pez tal vez aludieran a la parte inicial de la leyenda shahāda (“No hay otra deidad que el Dios único”), ya que la segunda parte puede leerse en el reverso (“Mahoma es el enviado de Dios”) (figura 1).

Por su parte, el otro felús presenta en el anverso una composición muy diferente, con el pez con un punto central prominente encerrado en un cuadrado (figura 2). La leyenda, que está en gran parte borrada, debe ser también la primera parte de la shahāda. Debajo del cuadrado aparece el nombre de la ceca Tánger, **طنج**, que se añade a la lectura de al-Andalus en el borde del reverso dando como resultado una doble referencia geográfica. Esta peculiaridad podría deberse a que tal vez en este primer periodo toda la zona del estrecho de las Columnas de Hércules, incluida Tánger, fuera considerada por los conquistadores como parte de la nueva entidad geográfica. Sabemos que esta fue designada con el innovador y enigmático apelativo árabe de al-Andalus. En cualquier caso, Tánger se consideraría sin duda la puerta de entrada a al-Andalus.

Es difícil determinar el origen de esta iconografía andalusí. Contamos con un

fals atribuido razonablemente al mismo periodo que presentan una iconografía de peces. Sin embargo, los ejemplares mejor conservados muestran más bien un esturión, una especie bastante común en el río Guadalquivir hasta mediados del siglo XX.

Existe además un paralelismo que queremos destacar. La importancia de la iconografía de los peces, y su simbolismo, parece ser un rasgo bastante característico del llamado “Círculo del Estrecho” desde época púnica. Además de la estrella —que también aparece en los dinares de indicción aludiendo a Hespérides—, el pez es especialmente frecuente en los tipos de moneda acuñados en ambas orillas antes de que las emisiones locales fueran sustituidas por las romanas imperiales.

Es probable que ejemplares de estas monedas antiguas aún circularan junto a piezas contemporáneas cuando los árabes iniciaron su conquista. O, simplemente, que esa tipología se hubiera mantenido en la zona reeditándose en estos momentos en los que el Estrecho volvía a tener sus dos orillas bajo un único poder. Como tantas diversas cuestiones en la Historia, solamente futuros hallazgos arrojarán más luz sobre este asunto. ■

Más información:

■ Ibrahim, Tawfiq

“Two New Umayyad Fals with Fish Iconography”, *Revue numismatique* 178, 2021, pp. 335-342.

■ Pliego, Ruth

“El dinar epigráfico latino acuñado en al-Andalus. Una reinterpretación a la luz de nuevos hallazgos”, *Numisma* 245, 2001, pp. 139-154.

“Rethinking the minimi of the Iberian Peninsula and Balearic Islands in late antiquity”, *Journal of Medieval Iberian Studies*, 12 (2), 2020, pp. 125-154.

■ Pliego, Ruth e Ibrahim, Tawfiq

“Minimi visigodos y fals de conquista: evidencias materiales de un periodo de transición”, *Acta Numismática* 52, 2022, pp. 285-298.

La eclosión de la pesca

Dos momentos clave: los siglos XIV y XVIII

DAVID FLORIDO DEL CORRAL

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

La actividad militar en la frontera cristiano-islámica y la piratería retardaron la reactivación de la actividad extractiva, procesadora y comercial en Andalucía hasta el siglo XIV. Un factor decisivo para comprender el ejercicio de estas actividades en riberas marítimas, fluviales y marítimas era la presión fiscal ejercida por diversos regímenes regulatorios mal avenidos entre sí (señorial, municipal y de realengo).

Solo en alta mar se podía ejercer la actividad extractiva libremente, sin que hubiese una clara doctrina de delimitación del mar territorial. Corona, concejos y casas señoriales, cada una en sus dominios, definían ordenanzas que tasaban descargas, compra-ventas, ahumados, portazgos, ancoraje de barcos, derechos de pesca para foráneos y relaciones de compra-venta, a no ser que se pudiese aplicar alguna franquicia.

En Ayamonte, con señorío jurisdiccional, las cargas eran establecidas por las "Ordenanzas de la Ribera" del marquesado, pero a éstas se unieron en el siglo XVI las municipales y otros derechos exigidos por la Corona para infraestructuras defensivas, a los que pescadores y arrieros respondieron intentando zafarse de la presión operando en el mar o en otras playas.

Pero al mismo tiempo, monarcas y señores de territorios costeros promulgaban privilegios para promocionar la pesca y lucrarse de las rentas obtenidas por su comercio: valga el ejemplo de los Medinaceli en El Puerto de Santa María o los Ponce de León entre Cádiz y Chipiona entre finales del siglo XIV y el XV.

Según Bello León, la monarquía castellana concedió privi-

legios de pesca, extracción de sal y tala de maderas a los pescadores sevillanos por sus servicios en el cerco de Tarifa y Algeciras en el siglo XIV, que serían confirmados con Felipe II. A cambio, habían de servir en galeras reales y estaban eximidos de prestar servicio militar en armadas y cabalgadas. Referido a sus asuntos, tenían sus autoridades, jurisdicción y cárcel propia y gozaban de la protección real. Es decir, funcionaba una lógica de reciprocidad jerárquica que religaba a los distintos actores sociales y políticos, garantizando el *statu quo* y la jerarquía de relaciones.

Este modelo se refleja a la perfección en el sistema de cesión de derechos de pesca exclusivo a epígonos aristocráticos por parte de la Corona, por sus servicios militares y de poblamiento, en pesquerías como las almadrabas y los corrales gaditanos, que podían cederse a terceros, particulares o congregaciones religiosas, constituyendo así un circuito característico de economía moral para conseguir bienes simbólicos de carácter espiritual.

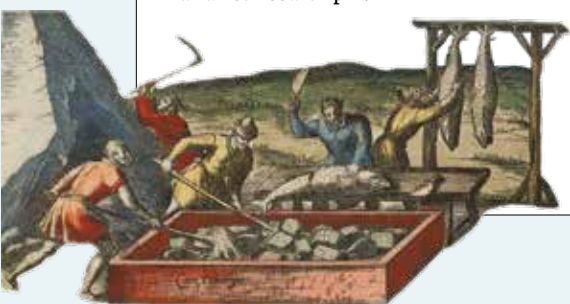
La actividad extractiva generaba, pues, una lógica patrimonialización territorial en costas, estuarios y ríos. Despoblados como la franja costera entre Conil y Zahara o el Poniente Onubense se convirtieron en centros económicos con una importancia creciente gracias a las almadrabas de los Guzmán, que lograron poblarlas a pesar de ser una zona lindante frente al reino de Portugal y berbería, zona inestable y peligrosa. Igualmente, la cesión de los corrales de pesca acompañó al poblamiento en el entorno de la desembocadura del Guadalquivir, durante el siglo XIV. El sistema podía generar conflictos entre las casas señoriales, generando tensión y desabastecimientos puntuales.

DIVERSIDAD. Entre los siglos XIV y XV se consolidaron dos lógicas pesqueras: de un lado, almadrabas y expediciones de pesca por el norte de África; de otro, actividades

PESCA, CARUM Y SALAZONES

El papel de los tráficos pesqueros ha sido clave para comprender socio-culturalmente Andalucía, creando una intensa actividad comercial, impulsando la economía de las ciudades costeras y fluviales y sosteniendo instituciones concejiles, señoriales y de la Corona, además de gremios y sociedades de armadores. En este artículo se pone el acento en la importancia de los factores políticos para entender la eclosión de la pesca en dos momentos clave, las bisagras del Bajo Medioevo y el siglo XVIII. Sorprenderán la decidida política de seguridad alimentaria, de fomento de la Armada Real, las medidas conservacionistas y la complejidad organizativa de algunas de las redes comerciales.

AH
JULIO
2022
36

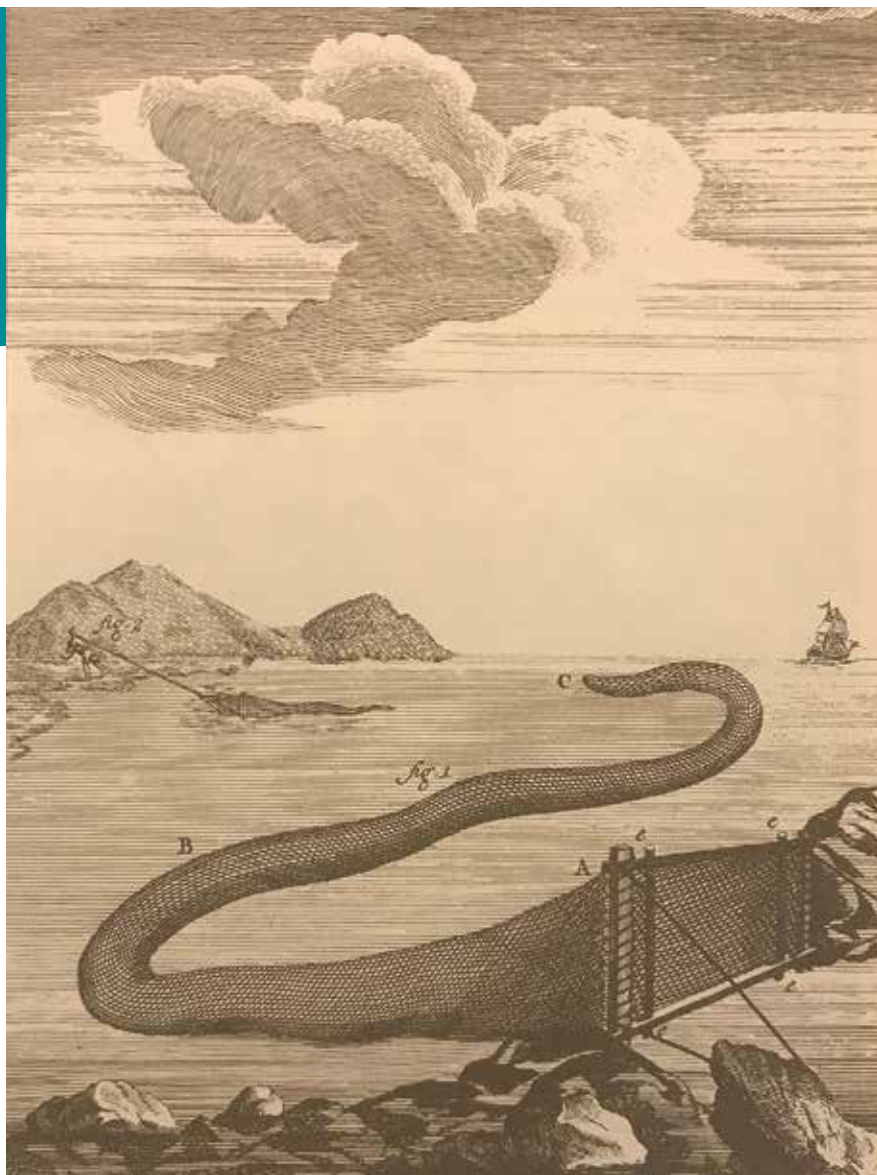


de pequeña escala que surtían mercados locales.

La expansión africana de la Corona de Castilla desde la segunda mitad del siglo XV permitió un nuevo modelo de negocio, a mayor escala y que nutrió mercados de amplio radio de pescado salado. Se constituía una compañía entre socios, navieros y marineros, que organizaba la “armazón” de carabelas artilladas para expediciones de pesca, que también eran de corso y captura de esclavos berberiscos y africanos negros. Se obtenían rentas del pescado salado y de la grasa (“saín”), sobre todo de las sardinas. Las compañías se financiaban con préstamos a riesgo y los socios inversores se aseguraban un porcentaje o un precio más bajo que el establecido en el mercado.

Pero en las costas la actividad era más modesta y diversa en sus técnicas: palangres, volantines y cañas para el anzuelo; nasas como trampas, enmalles como cazonales, artes de pie, y la importante variedad de artes playeros de arrastre: jábegas, lavadas o chinchorros, adaptados según su tamaño a distintas pesquerías, bien documentados desde el siglo XIV. Estos artes playeros, al igual que las almadrabas de tiro mediante grandes sedales para túnidos, proveían un género salado para un mercado de más alcance, por lo que sus mayores embarcaciones y equipos de pesca podrían exigir sociedades de más capacidad económica.

El panorama era un tanto diferente en el Reino Nazarí. Pequeñas comunidades pesqueras y agro-ganaderas asentadas en la zona litoral, de forma temporal o permanente, realizaban funciones pesqueras y de salazón en verano y agrarias también en invierno y portuarias, como previamente en el entorno del estuario del Guadalquivir, donde se instalaron los corrales de pesca que han perdurado hasta hoy. La arqueología ha constatado este modelo de asentamiento ya atestiguado en las descripciones de geógrafos como Al-Idrisi (siglo XII), en



los principales asentamientos de las costas de las contemporáneas Granada y Málaga, donde se dispersaban anchoverías y percheles, pértigas para secar el pescado. Hemos de pensar en pesca de pequeña escala incluso en el caso de los túnidos, como la almadrabeta de Bizmiliana, junto a Vélez Málaga. Tras la dominación cristiana, continúan los testimonios de actividad pesquera (Castell de Ferro) y almadrabas (Cautor). Se ha podido constatar una variedad de especies capturadas a principios del siglo XVI en las costas de Málaga, gracias a la imposición fiscal del Concejo, así como el uso de embarcaciones como la zambra o el jabeque, que hace presuponer la presencia de jábegas (“red” en árabe).

EL TRÁFICO COMERCIAL. La comercialización estaba estrictamente controlada políticamente por objetivos de aprovisionamiento, si bien en momentos de efervescencia de la actividad económica, aparecen en la Baja Edad Media instituciones y comportamientos más próximos a una economía mercantil entendida al modo moderno, enredadas a veces con campañas de piratería.

La actividad comercial y, cuando era necesario, de financiación de las compañías de pesca, eran especialidad de patrones y socios de compañías comerciales, generando relaciones de deuda con pescadores empobrecidos, por medio de créditos, ventas por anticipado, intermediaciones,

La intensa actividad militar en la frontera cristiano-islámica y la piratería retardaron la reactivación de la actividad extractiva, procesadora y comercial en Andalucía hasta entrado el siglo XIV

Antonio Sáñez Reguart, comisario de Marina, elaboró el *Diccionario de las Artes de Pesca Nacional* (cinco vols.) (1791-1795), donde define a los hombres de mar como pescadores, comerciantes, artesanos y soldados.

arrendamientos de barcos, participación en las sociedades... En consonancia con las lógicas organizativas de la extracción existían dos grandes circuitos:

1. El de suministros locales, atendido en la Sevilla bajomedieval, por “regateras” —hijas y mujeres de pescadores inscritas en un censo—. Distribuían el género por pescaderías urbanas consignadas por el Concejo, o vendían en fritura. Bello León explica las Ordenanzas municipales hispalenses de los siglos XV y XVI que definían lugares de venta, horarios, control de pesos y medidas, condiciones higiénicas, precios máximos, prohibiciones de abastecimientos no regulados, limitación de procesos especulativos..., a pesar del deseo de una mayor libertad comercial por parte de pescadores y comerciantes.

2. Al mismo tiempo se fue constituyendo una red comercial más amplia. Sevilla constituía un nodo de distribución de las pesquerías del Golfo de Cádiz, Galicia y Portugal, de modo que entraba y salía pescado de distintas clases (sardina, atún, cazón, pulpo, sáballo, congrio, lamprea, camarones, ostras y otro “pescado marisco”) y en grandes cantidades, que se distribuían por Castilla. En el negocio de la sardina intervenían barqueros, lavadores y lavaderos, hacedores, corredores de sardinas y recuperos.

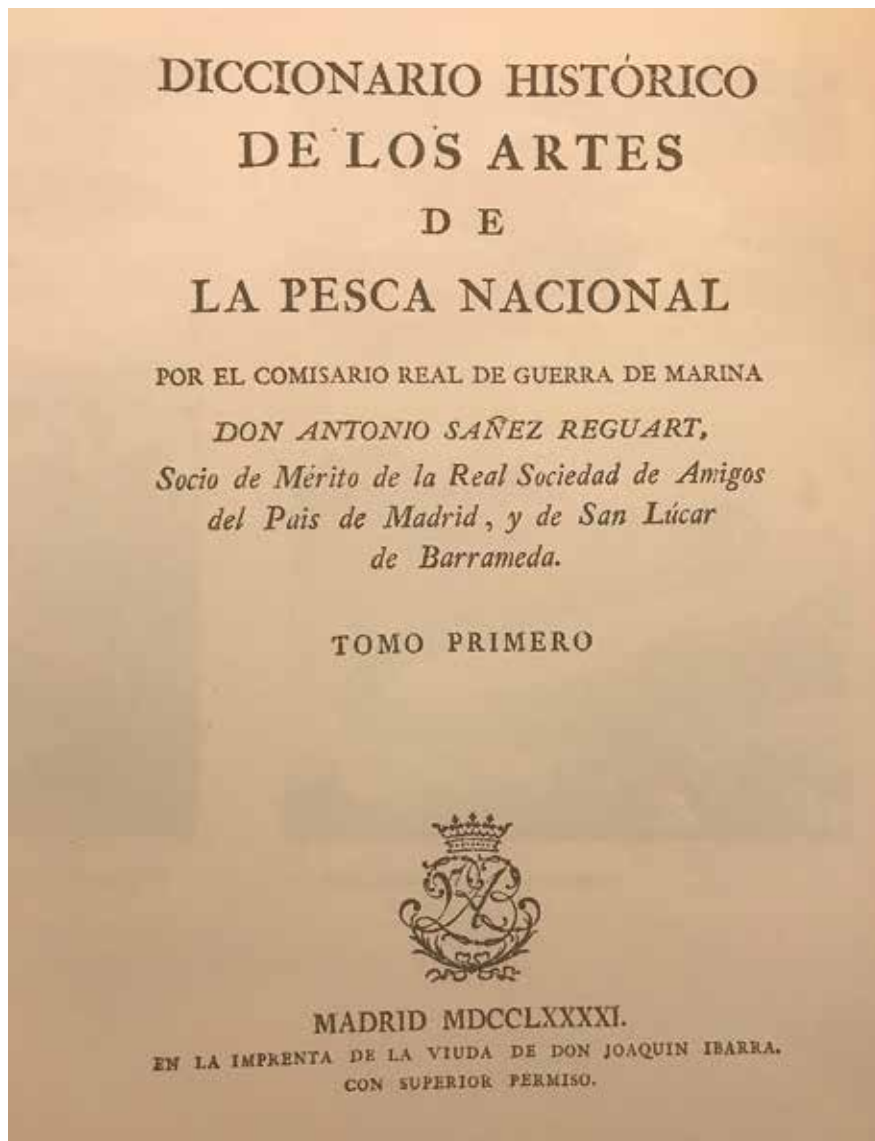
Agentes gallegos estaban instalados para la comercialización de pulpo y sardina en este mercado. De allende los mares también llegaba bacalao, arenque, sardina, congrio y merluza, preparados en grandes cantidades y distribuidos a gran escala, gracias a su beneficio con sal.

También está documentada la exportación desde Andalucía hacia el Mediterrá-

neo durante la Baja Edad Media, de atún, congrio, merluza, distintos pescados en salazón, entre los que destacaba la anchoa de Málaga a finales del siglo XV. Por supuesto, uno de los tráficos más destacados era el del atún, en distintas formas y calidades, hacia ciudades mediterráneas ibéricas e italianas desde las almadras del Duque de Medina Sidonia. A mediados del siglo XVI existían mercaderes “especiales”, que trabajan a cuenta en la casa, con el apoyo financiero de banque-

ros establecidos en Sevilla y que eran, en su mayoría, catalanes, valencianos y genoveses. Los mercaderes catalanes trasladaban los recipientes a los puertos de descarga en el Sur peninsular, para llenarlos de pescado salado y sardinas en su viaje de vuelta, perfilando así una de las corrientes económicas más importantes de la Modernidad en la economía de la pesca, como veremos.

En este flujo comercial no eran infrecuentes los apresamientos piráticos cru-



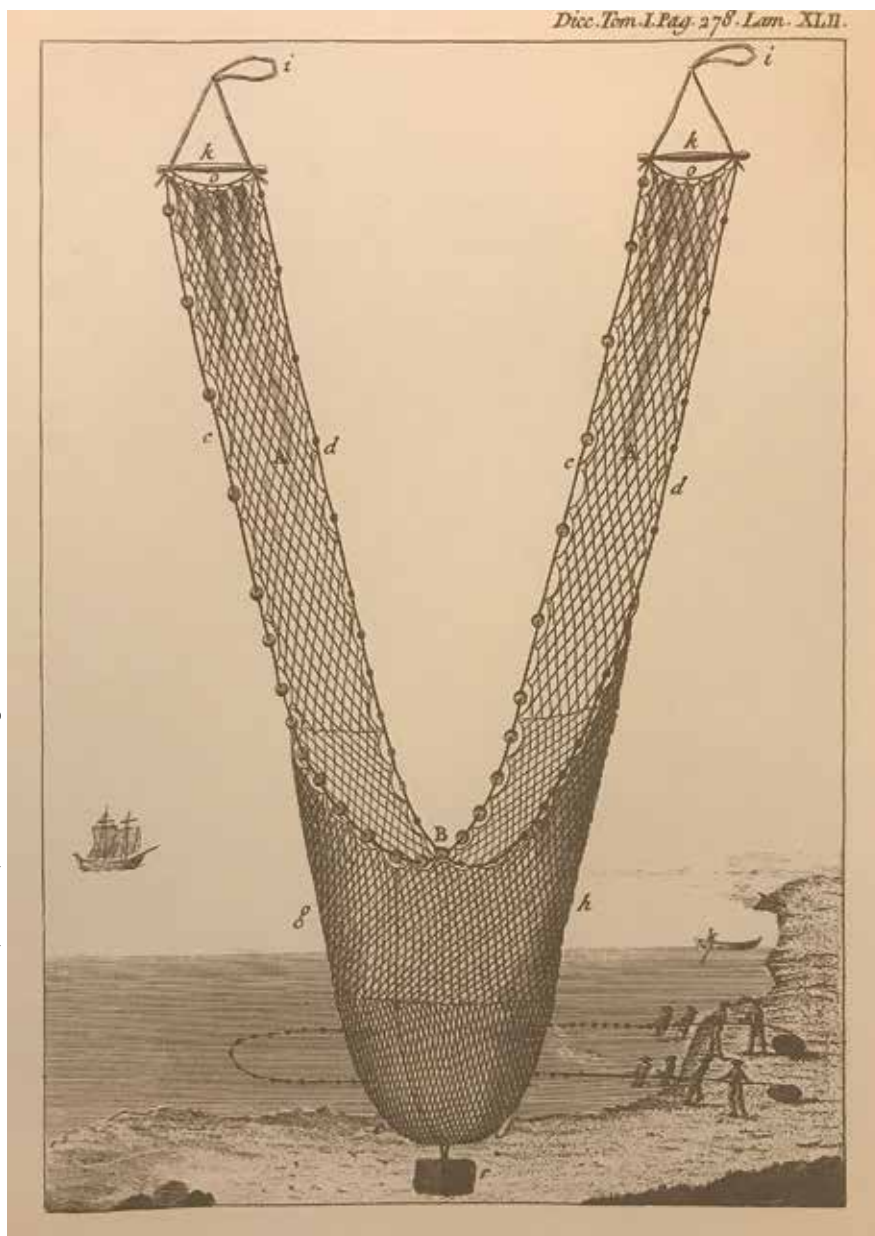
Sistema de aprovisionamiento: “seguridad alimentaria”

■ Para garantizar el aprovisionamiento, determinadas cargas eran decomisadas por los concejos, que, como en Sevilla, prohibían además que taberneros vendiesen carne y pescado junto a las bebi-

das (1402). Por cada salida de pescado, habría de garantizarse una entrada de volumen similar de trigo. Así mismo, querían asegurar los bastimentos de monasterios (que se alimentaban preferen-

temente de pescado) y casas señoriales. Uno de los resultados de esta política era la estabilidad en los precios.

Bello León, 2008.



Pesca por chinchorro.

zados en aguas mediterráneas y africanas entre castellanos, portugueses y catalano-aragoneses, que se hacían con cargamentos de pescado salado para venderlos por cuenta propia, o por cuenta de sus propietarios bajo coacción, para pagar sus rescates. Todo este tráfico de pescado seco se reactivaba en el período cuaresmal, entre

febrero y abril, y continuaba hasta el verano con el paso de los túnidos capturados por las almadrabas.

En Andalucía también se constata la existencia de organizaciones de pescadores, representadas por alcaldes o alamines en la arena política, quienes median en pleitos o definen ordenanzas para regular

la actividad, aprobadas en cabildos. Sin llegar a disfrutar de la capacidad política de sus contemporáneas vascas y los gremios de mareantes gallegos, fueron capaces de establecer ordenanzas de pesca mediante las que se regulaban artes, relaciones entre artes e interacciones socio-laborales. Así, a principios del siglo XVI hubo conflicto con las nasas, que fueron prohibidas.

En las postrimerías del Medioevo se constató una destacada movilidad de pescadores entre distintas áreas geográficas: vascos, cántabros, gallegos y portugueses —e incluso irlandeses y británicos— descendían al Golfo de Cádiz instigados por privilegios y franquicias y, junto con andaluces, descendían a costas africanas, lo que nos da una idea de complejidad organizativa, avances en el procesamiento del pescado y capacidad técnica para la navegación, previniendo ya el salto a las Indias. Partían en septiembre hacia África, tras avituallarse en Andalucía, regresaban a vender a Sevilla o El Puerto de Santa María en Navidad, y volvían por abril a San Vicente de La Barquera.

LA REVOLUCIÓN DEL XVIII. El siglo XVII es más bien silencioso en fuentes e investigaciones en el mundo de la pesca. La sucesión de guerras internacionales (Flandes, Inglaterra, Sicilia, Portugal), el incremento de la presión fiscal (de los concejos a la Corona) y la orientación hacia los tráficos con América no favorecieron el desarrollo de la extracción-procesamiento-comercialización pesqueras, como se demuestra claramente en el caso de las almadrabas.

Pero la situación cambió radicalmente en el siglo XVIII, como pone de manifiesto la diversidad de fuentes: ordenanzas locales, archivos generales históricos (Simancas) y de la Marina (el Álvaro de Bazán, sobre todo), conjuntos documentales con vocación estadística como el Catastro de Ensenada (1749) y la labor de cronistas y viajeros, cada vez más comunes. Igualmente, los “informes” y “memorias” de políticos y tratadistas ilustrados (Jeróni-

Regulación conservacionista en el siglo XVI

■ Por las Ordenanzas de cordeleros conocemos los tipos de fibras vegetales que se obtenían del cáñamo ribereño y el claro de malla adecuado para cada arte, así como la prohibición expresa de calar artes “ciegos” (muy tupidos),

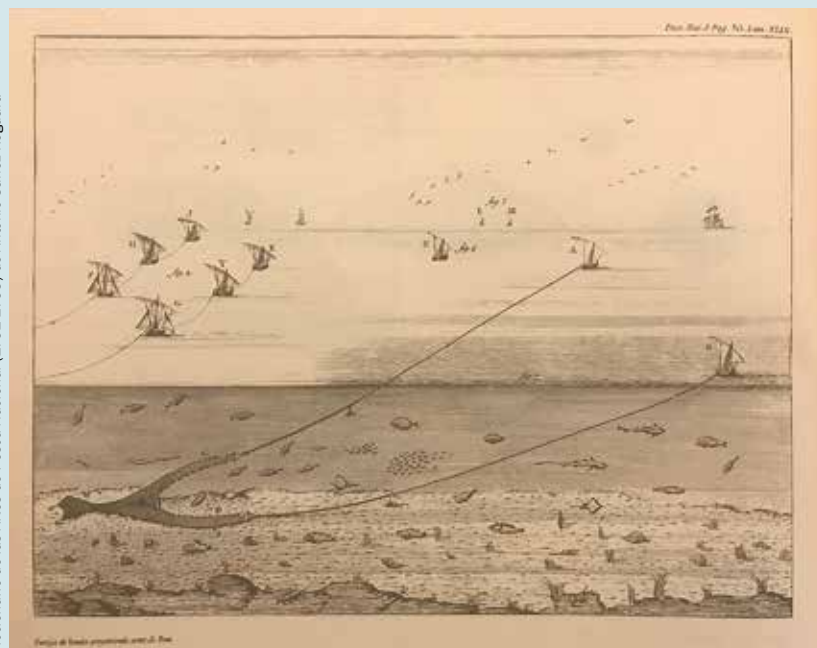
para así salvaguardar la cría y alevinaje. El comisario de la Marina Antonio Sáñez Reguart, a finales del siglo XVIII, reproduce, por estar aún vigente, parte del articulado de la ordenanza de 1512 que prohíbe la “albéntola” para la

pesca de camarones en Sevilla, por ser arte “han fecho y facen mucho daño al matar, como matan toda la crianza de pescado menudo” [...] por lo que traen “mucho perjuicio á la República de la Cíbdad”.

El avance imparable del *bou* mediterráneo

■ Las parejas aparecieron en las costas granadinas en 1740, en las gaditanas en torno a 1755 y, desde ahí, se extendieron a las onubenses, donde generaron los más conocidos conflictos y altercados. En Málaga los pescadores y el ayuntamiento tuvieron como *leit motiv* evitar su presencia (lo que consiguieron hasta 1888). Los expedicionarios, catalanes y valencianos, llegaban en mayo y regresaban en septiembre, pero en algunos puertos los *bous* fueron armados por empresarios locales (Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa Ma-

ría o Cádiz). La política de Marina fue errática, con Reales Órdenes y Decretos que los prohibieron (1761, 1772, 1777, 1782, 1817, 1828) o las autorizaron (1726, 1765, 1787, 1820, 1829), con restricciones territoriales y de veda. Al poco tiempo, la sobreexplotación de las poblaciones costeras y la desaparición de artes también costeros fue un hecho. A pesar de ello, los artes tradicionales de tiro playero subsistieron y se regularon, como queda de manifiesto la Ordenanza de jábegas auspiciada por Sáñez Reguart en Málaga.



Parejas de laúdes arrastrando artes de bou.

Diccionario de las Artes de Pesca Nacional (1791-1795) de Antonio Sáñez Reguart.

mo de Ustáriz, 1724, o Bernardo de Ulloa, 1740) se redactaban para afrontar problemas y conflictos particulares, siendo las almadras las que generaron una mayor atención. El modelo de Francia sirvió para que Antonio Sáñez Reguart, comisario de Marina, elaborara el *Diccionario de las Artes de Pesca Nacional* (cinco vols.) (1791-1795), donde define a los hombres de mar como pescadores, comerciantes, artesanos y soldados que han de lograr la *labranza en nuestros campos marítimos* y fortalecer la Armada Real.

Se produjeron tres grandes procesos interconectados: una política fisiocrática de fomento desde la Corona; el impulso de la Matrícula General de Mar para garantizar brazos para la Armada Real y la aparición de dinámicas de innovación pesquera. Se empieza a cuestionar los privilegios señoriales —aunque la desamortización de las prácticas de pesca no se logrará hasta el siglo XIX—, y se apuesta por el mantenimiento de gremios de pescadores y mareantes y por intentar eludir importa-

ciones de bacalao, merluza o arenque “extranjeros”. Con el conde de Floridablanca se aprobaron las Ordenanzas de Montes y Plantíos para la Marina y para las Reales Fábricas de Betún para sostener la construcción naval. Además, puso gran empeño en la constitución de compañías de pesca especializadas, participadas por capital privado, con escasos resultados. La Matrícula de Mar (1717-1873) creó un censo diferenciado para las gentes del mar, con una serie de privilegios a cambio del compromiso de incorporarse a las levas de la Armada y cuya inscripción era obligatoria para poder pescar.

La situación de las industrias pesqueras en el siglo XVIII tenía el aspecto de un Jano de dos caras: se mantenía el modelo de subsistencia en territorios ribereños, abasteciendo mercados locales y apuntalando a grupos domésticos y gremios, en el que marineros y los armadores organizaban las compañías de pesca y que aún tributaban derechos señoriales, eclesiásticos y municipales. Persistían los artes de tiro tradicionales, aparejos de anzuelo (cordeles, palangres, espineles, cañas...); o los enmalles, tanto fijos (cazonales o corvineras, de amplia malla), como correderos (sardinales), además de las nasas. Además, pervivían los artes de esteros y ríos (atajos) o los corrales marinos. La combinación de estas artes garantizaba el sostenimiento económico a lo largo de año y facilitaba el suministro de pescado, tanto fresco como salado, en los municipios litorales: además de las especies pelágicas, merluzas, congrios, peces de roca diversos, cazones y bastinas...

Pero al mismo tiempo irrumpieron sistemas más intensivos en capital con una orientación claramente mercantilista de reproducción de capital, vinculados a cadenas de procesamiento del pescado y comercialización de largo alcance y estrategias de reproducción del capital. A esta dinámica pertenece la transformación de la técnica de almadraza mediante ingenios fijos de *buche*, enormes trampas que requerían de técnicos valencianos y portugueses con más experiencia, más amplias coberturas de capital fijo y menos trabajadores. Estos armazones, que seguían en manos de la Casa Ducal de Medina Sidonia, se instalaron en la costa onubense a mediados del siglo XVIII, pues en Cádiz la oposición de los gremios que pescaban con

En el siglo XVIII irrumpieron sistemas más intensivos en capital con una orientación mercantilista, vinculados a cadenas de procesamiento del pescado y comercialización de largo alcance



Apuntes de una almadraba en Zahara realizados por el dibujante flamenco Anton van den Wyngaerde en el siglo XVI.

sedales y jabegones al modo tradicional de tiro se prolongará hasta el siglo XIX.

Pero también representan esta dinámica los fomentadores catalanes que introdujeron un nuevo arte, las parejas de *bous* de arrastre y un nuevo modelo de negocio organizado laboralmente mediante salarios y otros incentivos, vinculados a la salazón (en la que se empleaban las mujeres) y comercio y que solo habían de pagar a la Corona por el tráfico de sus productos, al ser “extranjeros” en esas aguas. Las parejas de *bous* serán objeto de un conflicto de gran envergadura. Los responsables del gobierno se posicionaron de modo ambivalente, bien a favor de los sistemas tradicionales —gremios y concejos municipales— para evitar tensiones y nutrir la Matrícula de Mar; bien a favor de los grandes empresarios que estaban detrás de un modelo con grandes posibilidades de negocio.

La bajada de precios, los efectos sobre la regeneración de caladeros, la reducción de marineros para la matrícula, la alteración de los fondos y la competencia por el territorio marino con los artes tradicionales fueron los principales problemas discutidos. La oposición anticatalana se irá enfriando conforme sus actores se vayan asentando en las costas visitadas. La intensificación pesquera en aguas propias hizo que se abandonaran las compañías

para las pesquerías a distancia en el Norte de África, que persistió residualmente.

Los fomentadores catalanes reanudaron un circuito socio-económico antiguo, mediante campañas que eran comerciales y pesqueras: traían hasta puertos como Cádiz manufacturas y productos agrícolas y regresaban con pescado salado —sardinan y otros pelágicos capturados inicialmente por artes tradicionales— mediante las nuevas técnicas de salpessado que ellos mismos realizaban en tinglados y chancas provisionales, con dos fechas de distribución por el Mediterráneo (España, Francia e Italia): febrero para la sardina y fines de verano para los túnidos. La disponibilidad de sal favoreció el asentamiento temprano de estas familias levantinas en las costas andaluzas.

El sistema de calamento de almadrabas mediante privilegio señorial tuvo su canto de cisne en esta centuria: la Casa Ducal de Medina Sidonia consiguió en 1743 la consolidación y ampliación de su privilegio hasta las costas de Almería, a cambio de mantenerlas todas activas. Los malos resultados en el levante propiciaron la solicitud de renuncia (1773) a cambio de una compensación, que no fue atendida. Se abrió la puerta para la liberalización de los puestos de pesca, con las tensiones y conflictos subsiguientes. ■

Más información:

■ Bello León, Juan Manuel

La pesca en Andalucía y Canarias en el tránsito de la Edad Media a la Moderna (siglos XV y XVI).

Ediciones Idea, Santa Cruz de Tenerife, 2008.

■ Burgos Madroñero, Manuel

Hombres de Mar. Pesca y embarcaciones en Andalucía. La Matrícula de Mar en los siglos XVIII y XIX (1700-1850).

Junta de Andalucía, Sevilla, 2003.

■ Florido del Corral, David

“Aproximación etnohistórica a las tecnologías pesqueras ibéricas desde la Edad Media a finales del siglo XIX”.

En Vargas Girón, JM (ed.): *El instrumental de pesca en el Fretum Gaditanum: Catalogación, análisis tipo-cronológico y comparativa regional*, Archeopress, Oxford, pp. 148-162, 2020.

■ García del Hoyo, Juan José

“Economía clásica, liberalización pesquera y sobreexplotación en Andalucía”. En *Historia de la Pesca en el Ámbito del Estrecho*. I Conferencia Internacional sobre Historia de la Pesca en el Ámbito del Estrecho. II.

Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Cádiz, pp. 961-1002, 2007.

Los gobernantes se posicionaron de un modo ambivalente, bien a favor de los sistemas tradicionales, bien a favor de los grandes empresarios que estaban tras un modelo con buenas perspectivas

La industrialización de un sector

Pesca, conservas y salazones en los siglos XIX y XX

JUAN JOSÉ GARCÍA DEL HOYO

UNIVERSIDAD DE HUELVA

Durante las últimas décadas del siglo XIX la actividad pesquera y salazonera en las costas andaluzas, sobre todo las del golfo de Cádiz, alcanzaron una dimensión desconocida desde la primera mitad del XVII. Se trata de la consolidación de la actividad almadrabeira, detentada por la Casa Ducal de Medina Sidonia, que desde 1725 comenzó a introducir almadrabas de buche, primero en El Terrón (Lepe) y después, ya en los años finales del XVIII, en Conil, sustituyendo parcialmente a las menos eficientes almadrabas de tiro. Pero también de la expansión de las salazones que se sustentó en la introducción, a principios del XVIII, de la técnica del salpessado de sardinas, que facilitaba una conservación más duradera, abriendo, además, nuevos mercados. Las capturas oscilaban entre 3.000 y 5.000 Tm que, una vez prensadas y estibadas, se comercializaban sobre todo en los mercados del Mediterráneo y, en menor medida, salpessadas, hacia grandes ciudades (Sevilla, Cádiz o Málaga) o por arrieros hacia la sierra y Extremadura.

Pero desde finales del siglo XVIII la actividad pesquera y, como consecuencia, el fomento y la producción de salazones se encontraba lastrada por dos factores relacionados. Por un lado, por la Matrícula de Mar, y por otro, por el incremento del precio de la sal.

Desde 1740, la Matrícula de Mar había favorecido el desarrollo de las actividades pesqueras, dado que reservaba a los matriculados el acceso exclusivo a las profesiones marítimas a cambio de servir en la Real Armada un año de cada cuatro. Sin embargo, este sistema había colapsado en el periodo de guerras

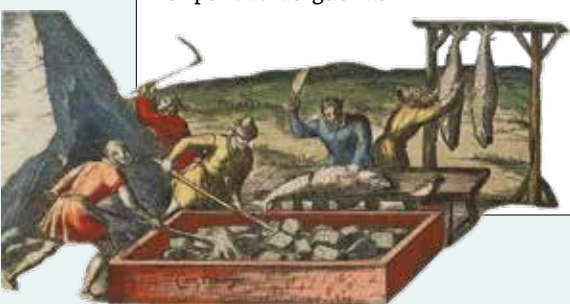
constantes comprendido entre 1793 y 1825, dado que en caso de guerra el servicio de los matriculados podía ser permanente, por lo que las deserciones, ocultamientos y fraudes fueron constantes por la resistencia a ser reclutado. Solo en el Departamento de Marina de Cádiz, entre 1786 y 1799, el número de matriculados descendió un 20 %, habiéndose incrementado la cifra de los que estaban en campaña casi un 250 %, y mientras que la suma de los activos (tanto los que estaban en campaña o presentes en las poblaciones) cayó un 38 %. Evidentemente, los no matriculados no podían acceder a las profesiones marítimas, por lo que la dinámica bélica frustró en gran medida el desarrollo de la actividad pesquera.

Pero hubo otro factor que retrasó la recuperación de la actividad pesquera. Desde finales de la Edad Media la sal constituía un producto estancado cuyo monopolio lo detentaba la propia Corona, que aprovechaba esta situación para la obtención de fondos extraordinarios en épocas de especiales necesidades mediante la imposición de recargos sobre el precio básico, financiando así diferentes obras públicas, el mantenimiento del Cuerpo de Milicias, así como los gastos ocasionados por diferentes conflictos bélicos. Desde 1782, para favorecer a los matriculados, se había establecido un "precio de gracia" a pie de fábrica de 10 rs. vn. (reales de vellón) por fanega para la sal consumida por pescadores y fomentadores. La situación cambia drásticamente a partir de 1823 cuando se fija un precio general de 42 rs. vn. para todos los consumidores, elevándose aún más en 1834, de forma que entre dicho año y 1854 el precio a pagar por la sal se mantiene en 52 rs. vn. por fanega consumida, solo para las salazones y excluyendo el salpessado, siempre y cuando su producción fuese remitida por barco a una distancia superior a las 20 leguas, provocando una redistribución espacial de las actividades salazoneras. De esta forma, entre 1824 y 1835 el incremento del

PESCA, CARUM Y SALAZONES

La ubicación geográfica de Andalucía, a caballo entre dos mares, ha sido desde siempre un lugar ideal para el desarrollo de las actividades pesqueras y de su transformación. Durante la segunda mitad del siglo XIX y a lo largo de todo el siglo XX

se fueron produciendo cambios que explican la situación actual del sector y, sobre todo, su contribución a lo que conforma en la actualidad nuestro patrimonio cultural común. En este trabajo se desarrollan las pautas principales de esa evolución, tanto espacial como temporalmente, tratando de facilitar una visión genérica de lo que la pesca ha representado en Andalucía.



Chanqueros (obreros especializados en desmontar un atún) en plena faena para el Consorcio Nacional Almadrabeto en Isla Cristina (años 30).



Archivo de Francisco González Salgado (Isla Cristina).

precio de la sal suponía pasar de un coste del 19,5 % sobre el valor de cada bota de sardina prensada al 50,6 %, desincentivando así no solo la producción de salazones sino también la del ejercicio de la pesca que competía en el mercado nacional con las importaciones de bacalao y arenque.

Con los datos que elaboraba la Real Armada sobre la situación de la Matrícula de Mar, la producción pesquera en 1829 en Andalucía se situaba en 5.488 Tm, de las que el 33 % se destinaba a la producción de salazones de sardina (Huelva), atún (Huelva y Cádiz) o boquerón (Málaga). Estos bajos niveles de capturas se mantendrán hasta la bajada del coste de la sal, de forma que, a partir de 1836, tanto la producción pesquera como la proporción destinada a salazones se incrementa notablemente por el precio bonificado, de manera que, frente a un promedio de 4.480 Tm de capturas en la década de 1830, durante la cual se destinaban a salazón el 23,6 % de éstas, en la de 1840 las capturas medias se elevan a 7.632 Tm, destinando a salazón el 49 %, tendencia que se mantiene durante las siguientes décadas.

La flota pesquera, integrada por unas 650 embarcaciones en la década de 1830, creció lentamente, situándose en la década de 1860 en unas 1.271 embarcaciones, mientras que el número de matriculados dedicados a las actividades pesqueras no mantuvo

la misma tendencia, con 4.553 matriculados en la década de 1830, 3.221 en la de 1840, 3.858 en la de 1850 y más de 5.600 en la de 1860. Pero estos datos no deben ocultar el hecho de que en la pesca no solo operaban matriculados, sino que los armadores de jábegas, sedales, almadrabas de tiro o boliches podían contratar a “terrestres” para todas aquellas tareas en las que no tuviesen que embarcarse, como tirar del arte, por lo que el empleo en estas artes se repartía aproximadamente a partes iguales entre matriculados y “terrestres”.

CAMBIO DE TENDENCIA. En 1873 se suprime la Matrícula de Mar, declarándose libre el ejercicio de la pesca y poco antes, además, en 1869 se había derogado el Estanco de la Sal, liberalizándose su producción y comercialización. Además, la renta de los españoles había crecido de manera significativa, permitiendo la expansión de los mercados tradicionales, lo que, junto a la apertura de mercados exteriores (Italia, Francia) para las salazones y conservas, facilitó la expansión del sector. Todo ello redundará en la atracción de capitales al sector y su crecimiento, de forma que, frente a las 1.668 embarcaciones existentes en 1868, diez años después ya eran 1.977 buques, manteniéndose a niveles parecidos hasta finales del XIX. Los pescadores, ahora ya sin las rigideces del sistema de

la matrícula, se situaban para el conjunto de Andalucía en 8.646 en 1883 y 12.959 en 1892, un incremento del 50 %, pero que fue mucho mayor en Huelva (de 863 a 1.782 pescadores) o en Almería (de 1.546 a 3.173 pescadores) en el mismo periodo.

Se produce, además, una concentración de la producción de salazones, escabeches y, desde 1882, conservas, de forma que, en estos últimos años del siglo XIX, la provincia de Huelva concentraba ya el 80 % de la producción andaluza, con cerca de 5.000 Tm en 1892, habiendo multiplicado por tres su producción desde 1866, debido a la expansión almadrabeto y, sobre todo, a la introducción de nuevas técnicas de pesca para la sardina.

En el Mediterráneo se desarrolló asimismo una importante industria de salazón en Málaga, sustentada en las capturas de boquerón y de sardina, que había llegado a representar el 60 % de la producción andaluza en la década de 1860, pero la reducción de las capturas provocó su descenso paulatino.

En 1881 existían 37 fábricas de salazón en la costa andaluza, de las que 34 estaban ubicadas en Huelva y solo 3 en Málaga, empleando las primeras 1.260 operarios y las segundas 30. La materia prima, la sardina y otros pequeños pelágicos, era capturada por la flota pesquera —en su mayor parte jábegas y boliches con la excepción



Mujeres andaluzas y portuguesas
trabajando en las bancas de
una conservera de Isla Cristina.

de Huelva, donde se habían introducido galeones a remo y artes de cerco real— de forma que del total de capturas de Andalucía —unas 37.665 Tm— el 58,4 % lo constituían las capturas de la flota onubense, donde los rendimientos medios eran de 458 Tm por arte de pesca, frente a las apenas 77 Tm en promedio de Andalucía.

SECTOR ALMADRABERO. Las almadrabas suponían el otro gran subsector pesquero y salazonero de la época. En 1819 se habían suprimido los privilegios señoriales sobre las almadrabas andaluzas. Las consecuencias eran las previsibles; la libre entrada al negocio almadrabero provocó la proliferación de artes por todo el litoral de Cádiz y, en menor medida, de Huelva. El coste era muy elevado, pero las capturas obtenidas no compensaron las expectativas de los nuevos empresarios. Además, los gremios de mar, a los que se asignó en principio la explotación de las almadrabas gaditanas, eran reacios a cambiar las tradicionales almadrabas de tiro por las de buche, por lo que a mediados del XIX solo la de La Tuta,

en Huelva, heredera de la de El Terrón, operaba con arte de buche, siendo la más productiva, a la que se unirán posteriormente otras almadrabas, mientras que en Conil, por ejemplo, aún se calaban almadrabas de tiro en la década de 1870.

La captura media de una almadraba de buche se situaba en torno a 190 Tm/anuales de atún rojo y otras especies (melva, bonito, corvina, etc.) mientras que las obsoletas de tiro tenían unas capturas medias de apenas 50 tm. El 90 % de las producciones se salaba en las chancas, con destino en mayor medida al mercado nacional, pero ya en la década de 1870, justo antes de la introducción de las conservas esterilizadas, el 20 % se exportaba a Italia, tanto en salmuera, como mojamas o en escabeches. Su importancia económica era elevada, de forma que, por ejemplo, en 1847 la producción almadrabera representaba el 30 % de la del sector pesquero andaluz —el 40 % del de las provincias de Huelva y Cádiz, donde se ubicaban— con la excepción de la almadraba de Almería, que operó de forma esporádica durante el periodo analizado.

Las rigideces del sistema del plazo de concesión de las almadrabas (dos años en el Reglamento de 1828 y cuatro desde 1833), la actitud de los gremios de mar ante las innovaciones técnicas y el incremento constante de los cánones comprometidos por los empresarios, que se explotaban en régimen de concesión, mantuvo a duras penas la actividad hasta la década de 1840, con un promedio de tres almadrabas operativas en las aguas atlánticas y en el Estrecho.

La modificación de las condiciones —desde 1855 la concesión podría ser por ocho años— junto al abaratamiento del coste de la sal y el levantamiento de las de buche entre Tarifa y Cádiz desde 1844, permitió recuperar la actividad, de forma que en algunos años de las décadas de 1850 y 1860 se llegaron a calar ocho almadrabas, con un promedio de seis anuales entre 1844 y 1866, cuando se promulgó un nuevo reglamento, que ampliaba la duración de la temporada, ratificaba la autorización de buches y permitía nuevas ubicaciones, y que tuvo como resultado la expansión de la actividad, alcanzando un máximo de 13 almadrabas en 1887 y un promedio de ocho anuales entre 1866 y 1888. Pero en ese último año se aprobó una nueva regulación que introducía el concepto de “almadraba de ensayo” con tipos fijos para la concesión muy reducidos, creciendo desde dicho año el número de almadrabas exponencialmente, situándose entre 14 y 16 almadrabas caladas hasta 1920. Pero el control de las almadrabas estaba en manos de muy pocas familias, en su mayoría de origen ayamontino e isleño, que habían tejido

La producción de salazones en el siglo XIX

■ La actividad salazonera se concentraba en las provincias occidentales de Andalucía, donde se calaban la mayoría de las almadrabas y se concentraba el negocio sardinero. La provincia de Huelva, que apenas alcanzó a producir el 27 % de las salazones andaluzas en la década de

1830, en la siguiente se situaba en el 52 %, destinando a la fabricación de salazones más del 90 % de las capturas, mientras que, en otros distritos marítimos, como Cádiz, Sanlúcar o Málaga, próximos a grandes centros de consumo, la proporción destinada a salazón era mucho más reducida.

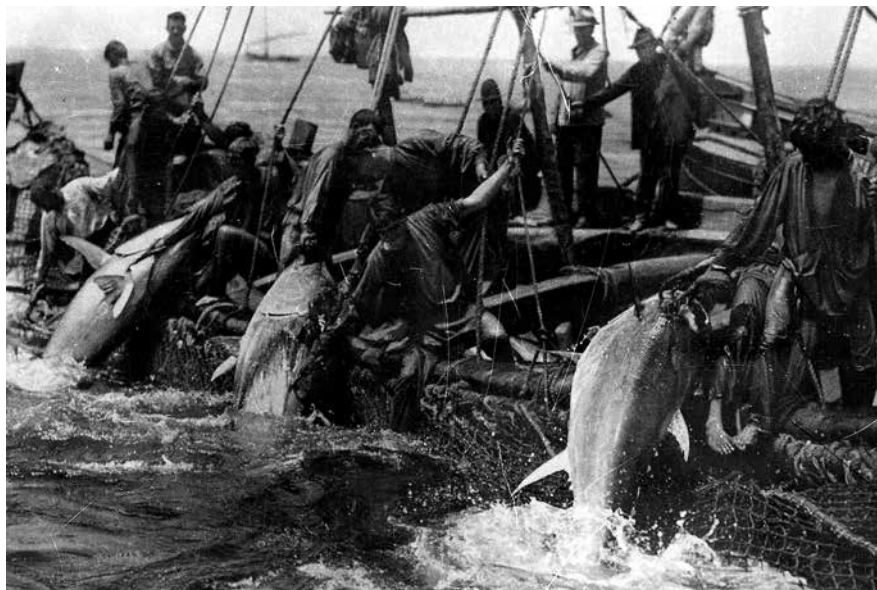
una relevante red comercial que integraba el negocio almadrabeto con la producción de conservas y salazones, y que al caer los rendimientos impulsaron la creación del Consorcio Nacional Almadrabeto, entidad semipública, que operó en régimen monopolista las almadrabas atlánticas desde 1928 a 1972, cuando se liquida la empresa. El negocio almadrabeto posterior no se sustentó en la producción de conservas de atún rojo, sino en su venta en fresco con destino al mercado japonés.

Las salazones tradicionales, el atún en salmuera, las mojamas de atún, los buches y huevas de atún, el bonito o melva salados, el pescado seco (tollos, merluzas, congrios y pulpos) y, sobre todo, las sardinas prensadas, con sus técnicas milenarias de conservación, se mantienen durante todo el siglo XIX y el siglo XX, conviviendo desde la década de 1860 con la producción de escabeches de atún con destino al mercado italiano.

Además, en 1879 se instalan las primeras conserveras en Cádiz, para la transformación del atún de almadraba con capital italiano, y pronto los empresarios y fomentadores onubenses se unen al negocio, iniciando la producción de conservas en 1884 en Ayamonte y en 1892 en Isla Cristina, un sector que mantuvo un crecimiento casi exponencial hasta la década de 1930. En 1900 ya estaban instaladas siete fábricas de conservas en la provincia de Huelva —tres en Isla Cristina y cuatro en Ayamonte— con una producción anual total, estimada a través de las exportaciones y movimiento de tráfico de cabotaje, de unas 500 Tm.

La expansión de las almadrabas y la extensión de la fabricación de conservas a la sardina impulsó el desarrollo del sector, de forma que en 1910 son ya 15 fábricas con unas 4.600 Tm de producción, manteniendo la expansión hasta mediados de la década de 1920, cuando operaban unas 45 fábricas que llegaban a producir unas 6.000 Tm de conservas.

Pero este negocio no hubiese sido posible sin la introducción progresiva de innovaciones tecnológicas en la actividad pesquera. La primera de ellas es la sustitución en el sector sardinero de las jábe-



Actividad de una almadraba en Isla Cristina.

gas tradicionales por artes de cerco sin jareta que se comienzan a usar en 1874 en la costa occidental de Huelva, manejadas por grandes “galeones” a remo, con unos 60 tripulantes, y que permitían a los pescadores alejarse de la costa en persecución de los cardúmenes, de manera que en 1877 operaban seis artes y veintinueve en 1885. Esta expansión supuso graves problemas con Portugal, que en 1885 suprime el acceso libre a sus aguas territoriales de los pescadores españoles, crisis que supuso un revulsivo para los pescadores, importándose en 1888 desde Boston los primeros artes de cerco con jareta —Tarrafas— que comienzan a ser utilizados por los galeones a remo.

La verdadera revolución se produce cuando se conjugan estos artes con las

primeras embarcaciones de vapor, que se inicia en 1909, cuando salen los dos primeros vapores tarraferos, siendo 20 barcos en 1913 y 60 en 1926, de forma que las capturas de sardina se expanden en proporción parecida (de 3.400 Tm de sardina de 1908 a 21.800 Tm en 1911, y superando las 10.000 Tm en el periodo 1922-1923), asistiéndose a la concentración del sector pesquero y transformador de manera que en 1918 se constituyó la primera asociación pesquera andaluza, la Asociación de Armadores de Buques Pesqueros y Fabricantes de Conservas de la Provincia de Huelva, que extenderá su actividad hasta la Guerra Civil.

Este tipo de explotación pesquera entró en crisis a medida que se reducían las capturas en las aguas del Golfo de Cádiz y se requería alejarse a aguas del norte de

Atún en salmuera

■ La preparación del atún en salmuera a mediados del siglo XIX no difería de la manera en la que llevaba realizándose desde antes de nuestra era: “se beneficia, destrozándolo en cuartos, de los que se separan las espaldas, cabeza y buchada, y hecho trozos menores, se le hacen lañas o hendiduras para que les penetre bien la sal y, así, salados, se colocan en lagares o chancas, en los que están de ocho a diecinueve días, purgándose de toda la sangre con la salmuera. En seguida se retiran de las expresadas, se le resala, se empipa y en salmuera de nuevo para su conservación”. Lo usual era dejar abierta la

pipa por un orificio, en el que se instalaba un brical de barro, dejándola al sol durante algunos días, extrayendo las grasas diariamente por el brocal y añadiéndole salmuera. Tras varios días, se extraía definitivamente el brocal y se cerraba el orificio, estando ya el producto listo para su comercialización. Se distinguían las barricas de ventresca —las más apreciadas— de las de barriga o toquilla, mientras que los lomos se reservaban para las mojamas. Este producto podía conservarse incluso hasta cuatro años. Aún se sigue elaborando así en algunas fábricas de Isla Cristina.

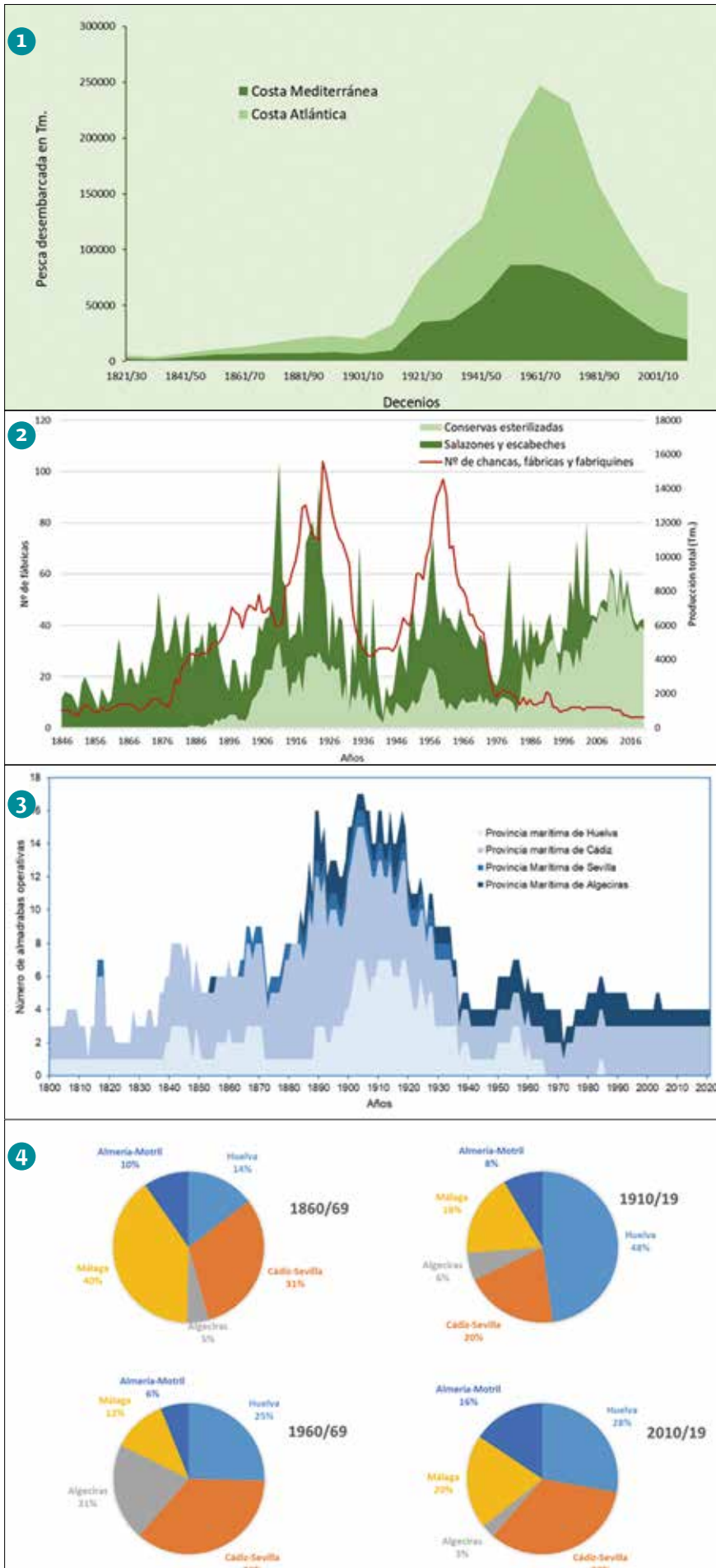


Figura 1. Evolución de los desembarcos pesqueros (Tm) en Andalucía (1821-2020). Medias decenales.

Figura 2. Evolución de la producción conservera y salazonera y del número de establecimientos en la provincia de Huelva (1846-2020).

Figura 3. Evolución del número de almadras operativas (1800-2021) para la captura de atún en el golfo de Cádiz y el estrecho de Gibraltar.

Figura 4. Distribución de la pesca fresca desembarcada en Andalucía según provincias marítimas (en promedios decenales).

Marruecos, primero, o a la zona de Agadir, después, por lo que fueron siendo sustituidas desde 1949 por trañas de gran dimensión que salaban a bordo las capturas y ya, en la década de 1960, por modernos buques congeladores.

Por su parte, la pesca de *bous* (arrastre) desde dos embarcaciones a vela, había sido introducida en Andalucía en el siglo XVIII por pescadores valencianos, radicándose en el Puerto de Santa María y en Sanlúcar de Barrameda, desde donde expandían su actividad por todo el litoral andaluz, motivando múltiples conflictos con los pescadores locales, que obtenían las capturas de merluzas y otros peces de fondo con aparejos de mano —foneleros— y veían como sus exiguas capturas diarias no alcanzaban una cotización adecuada en las lotas al concurrir en éstas con las grandes capturas de los barcos de arrastre. Era por tanto un problema de mercado, aunque los argumentos contrarios a los *bous* enfatizaran la sobreexplotación causada por los mismos. Ello impidió la expansión de estas artes hasta 1895, cuando se liberaliza su ejercicio, comenzando a armarse parejas de *bous* a vela tanto en Málaga, Almería y Granada como en las poblaciones del golfo de Cádiz.

Pero no es hasta 1902 cuando se constituye la primera empresa andaluza que pretendía explotar los ricos caladeros suratlánticos y del norte de Marruecos con grandes buques de vapor. Se trataba de “La Atlántica, Sociedad Anónima Pesquera”, que adquirió dos grandes *trawlers* en Alemania, equipados con puertas deflectoras, un instrumento que permitía operar el arte de arrastre desde un único buque, y conservando las capturas a bordo con hielo. Este ejemplo fue seguido muy poco después por



Rederos cosiendo las artes de pesca en Isla Cristina (años 70).

Archivo de Francisco González Salgado (Isla Cristina).

otros empresarios onubenses, a los que se unirán en poco tiempo otros armadores de Cádiz y Málaga.

En Málaga, en noviembre de 1903 se constituye la empresa “La Pesquera Malagueña”, con dos pequeños *trawlers*: el “Villamil” y el “Lazaga”. Fue la segunda empresa pesquera moderna andaluza, y conoció una rápida expansión hasta 1927, cuando se liquidó. Sus quince buques, los “Punta” —de gran porte, dado que superaban las 160 TRB individualmente— fueron adquiridos en su mayor parte por empresarios gaditanos y onubenses.

La expansión gaditana del arrastre vino de la mano de dos empresarios onubenses, que constituyeron en 1920 la firma “Rodríguez y Monís, SRC”, que pronto trasladó parte de su flota al puerto de Cádiz, llegando a tener en 1925 ocho vapores de pesca que desplazaban un total de 648 TRB. Tras su disolución, José Monís García, que se mantuvo en Cádiz, fue elegido primer presidente en 1925 de la recién constituida Asociación de Armadores de Cádiz, manteniendo así su actividad en ese puerto. Pronto, sobre todo en los puertos de Huel-

va, la flota arrastrera, integrada por decenas de vapores, comenzaron a explotar los ricos caladeros de crustáceos, generalizándose su consumo en España en la década de 1920 y originando un segmento de flota que aún mantiene su actividad, mientras que, en Cádiz, la flota de arrastre fue especializándose en la captura de merluza negra en Senegal y Marruecos.

La historia posterior de la pesca andaluza se sustenta en la generalización de las artes de cerco y arrastre en pequeñas embarcaciones impulsadas con motores de gasoil, que comenzaron a sustituir a los barcos de vela y remo durante las décadas de 1950 y 1960. La introducción de los haladores hidráulicos en los cerqueros permitieron reducir el concurso de mano de obra, incrementando el poder de pesca individual.

Los grandes arrastreros comienzan a ser sustituidos por modernos congeladores a partir de 1964, extendiendo su radio de acción por todo el litoral africano desde Marruecos a Mozambique, limitando su actividad desde 1978 por la extensión de las ZEE (Zonas Económicas Especiales), de forma

que, de los más de 250 buques congeladores de gran dimensión existentes en 1978, en la actualidad apenas existen 29 buques, que operan en aquellos países que mantienen convenios de pesca con la UE. ■

Más información:

- **Burgos Madroñero, Manuel**
Hombres de Mar. Pesca y embarcaciones en Andalucía.
Junta de Andalucía, Sevilla, 2003.
- **Florido del Corral, David (coord.)**
Las Almadrabas suratlánticas andaluzas. Historia, tradición y patrimonio (siglos XVIII-XXI).
Servicio de Publicaciones de la Universidad de Sevilla, 2018.
- **García del Hoyo, Juan José**
Liberalización y Sobreexplotación Pesquera en la Andalucía Atlántica de la primera mitad del XIX.
Servicio de Publicaciones de la Universidad de Huelva, 2002.

Haciendo *garum*

Diez años de arqueología experimental

ÁLVARO RODRÍGUEZ ALCÁNTARA
VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS
ANA MARÍA ROLDÁN GÓMEZ

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Fácilmente podemos deducir que los arqueólogos son pieza fundamental para la tarea que se propone. Pero también fueron necesarios arqueozoólogos, químicos, biólogos, expertos en cromatografía, historiadores, lingüistas, incluso el trabajo paciente, silencioso y obstinado de los bibliotecarios de una abadía de los Alpes suizos. Todo ello para traer hasta el siglo XXI una salsa de pescado, la auténtica salsa *garum* de los romanos, sin caer en aproximaciones, interpretaciones u otros caprichos de los investigadores. El objetivo era obtener la original, para que fuera juzgada, bajo una perspectiva actual, tal como la consumieron nuestros ancestros latinos. Y para tal empresa, la ciencia debía dar una respuesta con extremo rigor científico y lejos de especulaciones diversas.

Para desarrollar una investigación hay que aplicar un método científico, elaborando una serie de preguntas a las que podamos dar respuestas coherentes y contrastables según la hipótesis de partida. ¿Qué era exactamente el *garum*?, ¿cómo podíamos reproducirlo?, ¿era posible elaborarlo de nuevo? Necesitábamos contar con la intervención de profesionales de distintas ramas de conocimiento para contestar estas premisas. Los arqueólogos e historiadores de la actualidad conocían desde hacía décadas qué era el *garum* romano, qué materias (pescados) se usaban y qué especias; también el nombre de algunos de los productores y comerciantes de la salsa. Incluso tenían datos acerca de sus finanzas y los rendimientos que en la Antigüedad proporcionaba la venta y elaboración.

Por su parte, la reproducción era un tema más complica-

do, porque, a pesar de poseer todos estos datos y de contar, incluso, con testimonios sobre la existencia de diferentes calidades (*flor de garum*, *primum*, *liquamen*,...) no habíamos conservado más que legajos poco específicos sobre la forma de elaboración, algo que no resultaba extraño si tenemos en cuenta que el producto tenía gran fama y mayor precio, por lo que los fabricantes mantenían muy en secreto su elaboración. A esto habría que añadirle que la época tampoco se prestaba a registrar con detalle estas elaboraciones (cantidades precisas, temperatura, tiempos, procedencia o estado de las materias primas, por mencionar algunos elementos).

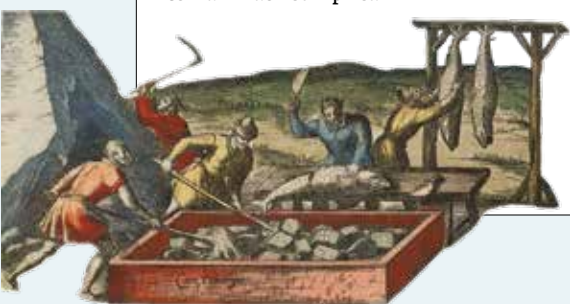
Por todos estos motivos fue el campo de la tecnología de los alimentos el que vino a dar respuesta, aunque solo en parte, en 2012, a estas cuestiones. Fue este campo el que determinó, a partir de restos del alimento, el contenido, las proporciones y esas posibles formas de elaboración. Esta disciplina, utilizando restos localizados y catalogados arqueológicamente como *garum*, observa, analiza y extrae sus conclusiones, tratando el producto como lo que fue, un alimento, y aplica técnicas actuales que nos desvelan su contenido en grasas, proteínas, ácidos grasos y resto de elementos.

Sin embargo, los alimentos actuales no han pasado casi dos mil años sepultados en un ánfora a la espera de ser desenterrados. Durante su reposo histórico se ha perdido información sobre sus elementos, sustancias volátiles o solubles, descomposición... dando como resultado un resto del que es posible extraer información, pero solo parcial. Entonces ¿cómo completar la receta? La abadía de San Galo, cerca del lago Constanza, en Suiza, posee una biblioteca medieval estéticamente preciosa, muy bien conservada y surtida de textos latinos recopilados y transcritos por monjes durante siglos. En uno de ellos, concretamente del siglo III, pudimos encontrar, guiados

PESCA, GARUM Y SALAZONES

Elaborar *garum* romano es un concepto sencillo: reproducir una receta de la Antigüedad para recuperar en nuestros días una popular salsa de pescado de sabor y propiedades míticas. Sin embargo, reunir e integrar todos los elementos que implican

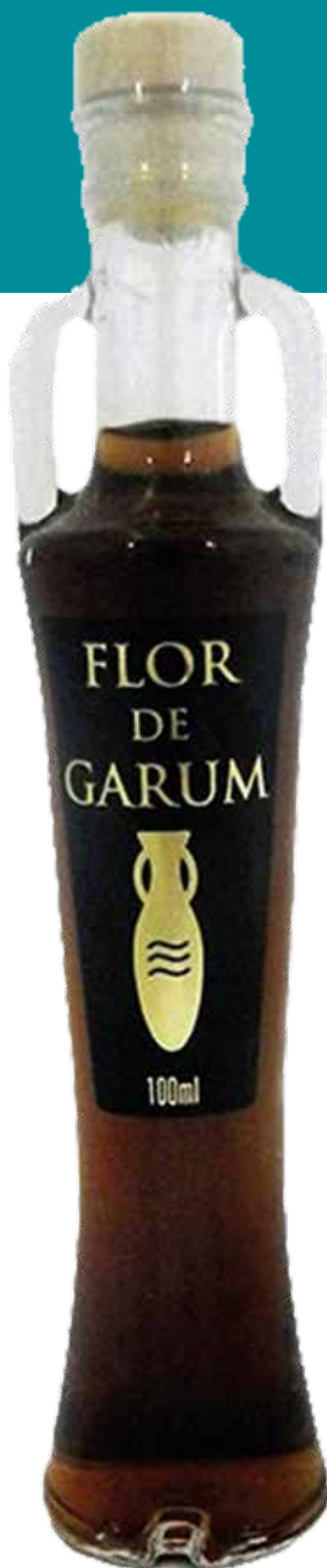
ejecutar esta tarea, a priori sencilla, supusieron un notable esfuerzo e inversión de tiempo por parte de un gran número de investigadores de diversos campos de conocimiento. Aquí os contamos estos diez años de arqueología experimental.



por nuestros historiadores, una forma de elaboración de *liquamen* o *garum*. El texto reproducía prácticamente al pie de la letra la receta que habíamos logrado en el laboratorio y aportaba aún más: cantidades, tiempos y métodos de elaboración y recipientes. Información que no es posible obtener del análisis físico-químico de unos restos. De esta forma, fuimos capaces de completar el cómo de tan ansiada elaboración.

Los ingredientes conocidos por los arqueólogos, arqueozoólogos e historiadores (pescados, especias, sal marina) el procedimiento inferido por los investigadores en tecnología de alimentos (estado de las materias primas, proporciones, condiciones de elaboración) corroborado y completado por los textos latinos, dieron paso a la reconstrucción de la salsa *garum* según la premisa inicial: obtener el producto de la época, el más fiel al original de toda la época actual.

Los resultados, obtenidos entre 2013 y 2014, fueron satisfactorios, a afectos de la investigación; el sabor de la salsa resultante no era importante. El hito conseguido y la metodología empleada ya suponían un éxito desde el punto de vista de la arqueología experimental (tal y como se denominan este tipo de investigaciones, normalmente, como es el caso, interdisciplinarias). La salsa obtenida era similar a las descripciones conocidas y su sabor y olor eran excelentes. Y es que dos mil años de evolución en el paladar no son suficientes para cambiar nuestra percepción de los sabores agradables o los aromas sugerentes. Como ejemplo, cabría pensar que la carne de caza asada por un habitante de Atapuerca era igual de apetecible para él como podría serlo hoy para cualquiera de nosotros. Pero volviendo a nuestra salsa *garum*, su aroma a pescado ligeramente cocinado,



especiado y marino, se complementaba en boca con un fuerte sabor salado, y cárnico, similar a las anchoas en semiconserva; un retrogusto largo y envolvente muy apropiado para potenciar otros sabores, tanto de pescado como de carnes o mariscos.

La salsa *garum* ya estaba reproducida. Desde el punto de vista académico ya era una experiencia exitosa y publicable (y publicada) en revistas y congresos especializados. Ahora bien, ¿qué podíamos hacer con el producto desarrollado y testeado (se realizó análisis nutricional y microbiológico rutinario al alimento una vez obtenido)?

El siguiente paso en el proceso conocido como I+D fue el desarrollo del producto. Las primeras experiencias en laboratorio dieron lugar a elaboraciones de más cantidad, con diferentes materias primas, ajustando las cantidades de cada ingrediente (la primera elaboración se realizó con una cantidad de sal más elevada de lo normal para evitar contaminaciones), buscando optimizar el proceso, mejorar rendimientos y todo lo que se podía implementar para aumentar el conocimiento de la ya no tan misteriosa salsa *garum*. Los resultados fueron, de nuevo, satisfactorios y publicados en los foros pertinentes.

En el año 2015 ya conocíamos tanto la elaboración, los productos resultantes y sus usos como para dar el salto a elaboraciones a mayor escala. Habíamos convertido la recuperación del *garum* como experiencia de laboratorio en una industria de fabricación, en cuanto a cantidad de materias primas usadas, contenedores para elaboración y envasado de los productos. Así, se dio el paso a elaboraciones, primero en la planta piloto de la Universidad de Cádiz y luego a

nivel industrial, de lotes cada vez mayores de salsa, pasando de unos pocos litros a decenas y centenares como resultado del

Arqueólogos, arqueozoólogos, químicos, biólogos, expertos en cromatografía, historiadores, lingüistas y bibliotecarios colaboraron para traer hasta el siglo XXI la célebre salsa *garum*



escalado del proceso. Hacia el año 2017 se había conseguido en la provincia de Cádiz producciones del *garum* romano original, destinado a su exportación y venta, algo que llevaba sin ocurrir, muy probablemente desde finales el siglo IV de nuestra era.

La investigación y el torrente de datos recopilados de todas estas elaboraciones a gran escala llevaron también a importantes trabajos científicos. Por una parte, pudo determinarse la capacidad que tendría una factoría romana de salazones que se dedicara a la elaboración y venta de *garum*. El método fue sencillo; los arqueólogos excavaron catalogaron, midieron y decretaron los lugares de elaboración, obteniendo el volumen que podría dedicarse a la elaboración de salsas. Los tecnólogos de alimentos revelaron las cantidades requeridas en la factoría en cuestión y, mediante el histórico de datos acumulados, pudieron establecer el potencial de producción que alcanzaría la fábrica en su momento. En resumen, y obviando la multitud de pasos matemáticos intermedios, todo esto nos permitió interesantes descubrimientos sobre la industria haliéutica de la Antigüedad que son valiosos y publicables.

Para terminar esta historia sobre la ciencia y la producción del *garum* es bueno centrarse en los restos, no arqueológicos, dejados por el proceso de arqueología experimental emprendido hace ya una década. Las

investigaciones científicas siempre persiguen un objetivo final: aportar alguna nueva información relevante acerca de un tema o problema existente en la comunidad científica. En el caso que nos ocupa, se trataba de añadir algo de información acerca de un alimento tremendamente popular en su época, perdido con el cambio de las civilizaciones y el paso de los siglos pero que permanece en la historia como un alimento de los poderosos, rodeado de una atractiva mítica. Por tanto y para nuestra fortuna, las investigaciones realizadas entre las universidades de Cádiz y Sevilla gozaron de una gran popularidad desde sus inicios, primero en el campo académico (historiadores y arqueólogos) y, más tarde, en un ámbito de transferencia empresarial. Hay que pensar que se estaba haciendo la salsa *garum* en la actualidad con una base histórica y científica inédita hasta entonces y el resultado era algo que se podía probar, paladear y oler (se nos vienen a la memoria los primeros “catadores” del *garum* en la época moderna).

Sin duda, la consecución de un hito que enseguida suscitó el interés de los medios de comunicación generalistas y especializados de todo el mundo (Europa, Estados Unidos o Japón) en forma de

entrevistas, documentales, reportajes, prensa, radio, blogs y podcast. La producción científica tampoco se quedó atrás y provocó innumerables tesis doctorales, artículos científicos, capítulos de libros, seminarios, cursos y congresos internacionales, desde los ámbitos más interdisciplinarios. El interés general por un alimento histórico recuperado llevó a sus promotores a intervenir en multitud de eventos de divulgación para dar a conocer el proceso de recuperación y los avances realizados en la investigación, provocando que el *garum* fuera conocido y reconocido por un público en general y no solo aquel que es especialista o aficionado a la historia o a la gastronomía.

En conclusión, el interés genera demanda, la demanda llama a la empresa y la empresa necesita de la I+D para introducir nuevos productos en el mercado. Desde 2018 hasta nuestros días consideramos terminado el trabajo de desarrollo del producto. Y el grupo de investigación interdisciplinar que llevó a cabo todas las investigaciones en 2012 ha promocionado la marca *Flor de Garum* y un diseño de productos (salsa *garum* y derivados) que actualmente se encuentra a la venta en multitud de mercados nacionales e internacionales.

Elaborado en Cádiz, como hace dos mil años, pero en 2022, una década de ciencia, investigación, desarrollo e innovación. ■

Guiados por los historiadores se pudo encontrar en la abadía suiza de San Galo, como un simple apartado dentro de un texto del siglo III, una forma detallada de elaboración de liquamen o garum

ah

ANDALUCÍA
EN LA HISTORIA



ANDALUCÍA EN LA HISTORIA

La revista de
LA HISTORIA
DE ANDALUCÍA

Suscripción anual por sólo **13,50€***

Cuatro números al año para disfrutar de los episodios,
los protagonistas y los lugares que han marcado
la historia andaluza.

* (gastos incluidos para España)

CON SU SUSCRIPCIÓN RECIBIRÁ
DE REGALO:

Gotas de sangre jacobina.
Antonio Machado y la política.
Paul Aubert



(+34) 955 055 210
www.centrodeestudiosandaluces.es



Junta
de Andalucía

Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior

Centro de Estudios
Andaluces

De asentamiento prehistórico a República Murgitana

Las termas de una ciudad fronteriza de la *Baetica*

Conocida desde el siglo XIX gracias a las inscripciones, la ciudad de *Murgi* se alzaba como una ciudad de frontera entre dos provincias del extremo occidental del Imperio Romano. Las nuevas excavaciones realizadas en el enclave almeriense han permitido exhumar un complejo termal de esta importante ciudad situada en uno de los confines de la *Baetica*. Su abandono premeditado se produjo en época tardorromana lo que pondría fin a tres milenios de ocupación humana continuada.

CARMEN ANA PARDO BARRIONUEVO
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA



Caldarium o tepidarium.

En el actual municipio de El Ejido (Almería) se ubica Ciavieja, uno de los yacimientos arqueológicos con mayor recorrido histórico de Andalucía: desde el Neolítico hasta el siglo III d. C. Sin embargo, poseemos muy poca información sobre las fases precedentes, ya que la mayoría de los restos corresponden a época romana, durante la cual alcanzó su máxima expansión urbanística. Su importancia económica y

territorial fue tal que se convirtió uno de los límites orientales de las provincias romanas de *Hispania*, primero de la *Hispania Ulterior* y después de la *Baetica*. El nombre por el que era conocida, *Murgi*, probablemente deba relacionarse con su pasado prerromano y del que se conocen tan solo algunas viviendas incompletas.

Al no disponer de excavaciones arqueológicas en el resto de la actual urbe que nos

aporten información sobre el trazado urbano de la ciudad ignoramos su extensión. Sin embargo, como los romanos situaban sus monumentos funerarios a lo largo de las vías de acceso principales y han sido localizadas dos agrupaciones de tumbas al oeste y al este de la ciudad podemos hacernos una idea de su envergadura.

Las primeras tumbas se encuentran flanqueando por el Sur de la N-340, que

Un yacimiento de tres milenios de ocupación continuada

■ La ocupación de la pequeña elevación denominada Ciavieja se remonta al Neolítico Final. De este primer momento y hasta la fecha, solo conocemos una fosa excavada en la roca geológica con escasos restos cerámicos en la que destacaba la ausencia de artefactos metálicos. Su población continuó en el Calcolítico y, al igual que en otros yacimientos contemporáneos de la provincia de Almería tan importantes como Millares, las viviendas serían circulares con un zócalo de piedra y algunos hoyos de poste para la techumbre vegetal. Mejor conocida es la etapa argárica donde incluso se pudieron recuperar varios enterramientos en cista en las propias

casas y ajuares cerámicos completos. Esta etapa tendría continuidad durante los primeros años de colonización fenicia en la costa andaluza. Sería durante estos siglos del I milenio a. C. cuando se integraron autóctonos y orientales y conformaron un importante núcleo económico que asentó las bases de la futura ciudad romana. De esta fase datan edificios de planta rectangular con suelos de tierra batida o empedrados, y enterramientos infantiles en las propias viviendas. Tras estos contactos iniciales, la vida en la ciudad continuaría siglo tras siglo, sin interrupciones, con la llegada de importaciones de todas partes del Mediterráneo, desde las vecinas ciudades fenicias occi-

dentes y los *oppida* iberos, hasta productos procedentes de Cartago, Grecia o incluso el Mediterráneo Extremo Oriental. Tras la Segunda Guerra Romano-Cartaginesa, a partir del 207 a. C., Ciavieja se incorporó a los territorios conquistados por Roma y formaría parte de la *Hispania Ulterior*. Tras las nuevas divisiones administrativas de Augusto, quedaría en los territorios del *Conventus Gaditanus* de la provincia de la *Baetica*. La ciudad aprovechó la vinculación con Roma para expandirse y monumentalizarse. Sin embargo, en el siglo III d. C., de manera abrupta, fue abandonada de manera ordenada, premeditada pero no violenta o traumática, poniendo así fin a más de tres milenios de existencia. ■

fosiliza el trazado de la antigua *via Heraklea* o *Augusta* en su trazado exterior. Allí encontramos tres tumbas de cámara individuales cubiertas con bóveda en *opus caementicium*.

El segundo conjunto funerario se corresponde con un mausoleo familiar situado al noroeste de la ciudad, conocido localmente como *Daymun*. Este edificio de planta casi cuadrangular dividía el espacio en su interior en tres arcosolios donde fueron enterradas tres personas. En el exterior del mausoleo, pero en conexión con él, se han documentado hasta 19 sepulturas de las cuales ocho eran tumbas de cámara con mortero de cal. La distancia en línea recta entre ambos grupos funerarios es de unos 2,5 km por lo que la ciudad debió tener una envergadura considerable.

De la zona de hábitat se identificó una *domus* en la que destacaba un mosaico báquico parcialmente destruido y varias estancias de otro edificio que se recrecieron en el siglo XX y se transformaron en viviendas rurales contemporáneas. Gracias a ello se han preservado varios pavimentos, muros, una cisterna romana aún en uso, dos estancias subterráneas y dos cloacas que nos marcan el trazado urbano ortogonal de la *Murgi* romana hacia el siglo I d. C.

TERMAS. Actualmente, estamos excavando una superficie superior a 700 m², lo que nos ha permitido localizar un gran complejo constructivo que se corresponde con unas termas.

Las termas eran uno de los edificios públicos por excelencia de las ciudades

romanas. La propia Roma llegó a tener en funcionamiento más de ochocientas en el siglo IV. No solo tenían una función higiénica, sino que conformaban el epicentro de la vida social y económica de la ciudad. Séneca lo describe así en su correspondencia privada: “Vivo precisamente arriba de unas termas, imagínate ahora toda clase de sonidos capaces de provocar la irritación de los oídos. Cuando los más fornidos atletas se ejercitan moviendo las manos con pesas de plomo, cuando se fatigan o dan la impresión de fatigarse, escucho sus gemidos; cuántas veces exhalan el aliento contenido, oigo sus chiflidos y sus jadeantes respiraciones. Siempre que se trata de algún bañista indolente al que le basta la fricción ordinaria, oigo el chasquido de la mano al sacudir la espalda, de un tono diferente conforme se aplique a superficies planas o cóncavas. Mas, si llega de repente el jugador de pelota y empieza a contar los tantos uno está perdido. Añade el camorrista, al ladrón atrapado y a aquel otro que se complace en escuchar su voz en el baño; así mismo a quienes saltan a la

piscina produciendo gran estrépito en sus zambullidas. Aparte de éstos, cuyas voces, a falta de otro mérito, son normales, piensa en el depilador que, de cuando en cuando, emite una voz aguda y estridente para hacerse más de notar y que no calla nunca sino cuando depila los sobacos y fuerza a otro a dar gritos en su lugar. Luego, el vendedor de bebidas con sus matizados sonos, al salchichero, al pastelero y a todos los vendedores ambulantes que en las tabernas pregonan su mercancía con una peculiar y característica modulación” (Séneca, *Epístolas*, VI, 56).

De este resentido texto de Séneca se desprende que, más allá del baño, las termas eran de hecho un multi centro (casi un centro comercial de la época) en el que había cabida a actividades deportivas (tanto de entrenamiento como competitivas), estéticas (como depilación), relax (como masajes) y de restauración (vendedores de comida y bebida ambulantes) y en el que había que estar precavido a determinadas actividades delictivas (peleas y robos).

La habitación que nos permitió su identificación como termas en *Murgi* está caracterizada por disponer de muros térmicos o huecos, de doble paramento, y una pequeña piscina central decorada en rojo que desagaba en la propia habitación, que a su vez conectaba con una atarjea interior destinada a la evacuación de las aguas residuales. Sabemos, por Vitrubio, que este tipo de muros térmicos servía para redistribuir el calor proporcionado por una zona de combustión. Este último propósito, junto a la pequeña piscina, los pavimentos hidrául-

**SU IMPORTANCIA
ECONÓMICA Y
TERRITORIAL FUE TAL QUE
SE CONVIRTIÓ EN UNO DE
LOS LÍMITES ORIENTALES
DE LAS PROVINCIAS
ROMANAS DE HISPANIA**

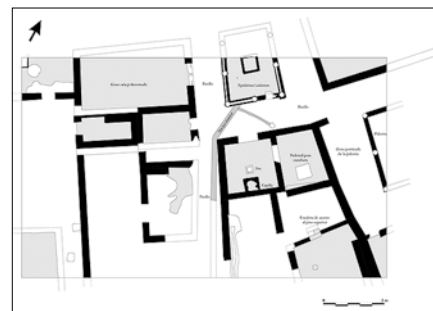


cos que la componen y la canalización, nos hace pensar que estaríamos ante una de las salas calientes o templadas del complejo termal.

Frente a esta habitación, se localizan dos habitaciones casi idénticas en tamaño, aunque no en funcionalidad. La primera de ellas tenía las paredes decoradas con estucos policromados distribuidos en paños rectangulares alternando motivos vegetales y

SE ESTÁ EXCAVANDO UNA SUPERFICIE DE MÁS DE 700 M² Y SE HA LOCALIZADO UN GRAN COMPLEJO CONSTRUCTIVO DE UNAS TERMAS

1. Canalización interior de aguas residuales.
2. Estancia con el posible pedestal de una estatua.
3. Estancia destinada al culto en las termas.
4. Altar y capilla de la estancia de culto en las termas.
5. Columna de fuste mixto de la palestra.
6. Pared policromada junto a la entrada de la gran sala decorada.
7. Fragmento de cornisa interior policromada con bajorrelieves vegetales.
8. Apilamiento de mármoles tras ser arrancados de las paredes y suelos.
9. Muros completamente desmantelados de las estancias centrales de los que solo se conserva el enlucido interior y las improntas de los sillarejos.



Planta croquis de las termas.

geométricos. En su extremo meridional, presentaba una estructura que fue desmantelada en el momento de abandono de la ciudad. Creemos que podría ser una especie de pedestal donde se erigiría una estatua de bronce de la que hemos documentado únicamente un dedo índice algo más grande que la escala humana.

La segunda estancia tendría una funcionalidad ritual, ya que dispone de una construcción adosada al muro norte y una pequeña basa escalonada frente a ella, ambas sin ningún tipo de cimentación. Su comparación con otros ejemplos mejor conservados nos ha permitido asociarla, respectivamente, con una capilla y un pequeño altar que en su momento pudo estar revestido de placas de mármol de las que hemos recuperado algunos fragmentos.

Tras estas estancias encontramos una habitación de la que se han conservado dos escalones que darían acceso a un piso superior. La anchura de los muros, capaces de soportar el peso de una segunda planta y la presencia de suelos entre los derrumbes nos hablarían de unas termas de varias alturas de las que, desafortunadamente, solo conservaríamos la planta baja.

En la zona Este también hemos documentado el inicio de una nueva estancia con tres columnas cuyos fustes alternaban tambores de ladrillos y mampuestos o calizas talladas. Se trataría de un espacio porticado al aire libre dentro del recinto termal, ya que contaba con estancias del edificio monumental al norte y al sur, pero al estar excavado parcialmente aún desconocemos su funcionalidad exacta. Aunque la hipótesis más plausible, hasta el momento, sería que formara parte de la palestra, no podemos descartar todavía que fuera parte de un acceso o patio interior. Las palestras en las termas serían patios porticados con suelos de tierra batida donde los usuarios habituales realizarían ejercicios, juegos de pelota, juegos con aros, luchas, carreras...

Al noroeste del sondeo intervenido arqueológicamente encontramos una sala de 8,75 metros de longitud y al menos 4,75

Dedo de bronce de una escultura algo más grande del tamaño natural.



metros de anchura, si el vano de entrada está en una posición central. Lo más destacado de esta estancia es su profusa decoración en colores vibrantes. En efecto, los restos de pintura conservados in situ parecen representar puertas entornadas, a las que se accedería por escalones de entrada separadas entre sí por medallones circulares en distintos colores (bermellón, verde, etc.).

Entre los derrumbes, recuperamos también molduras de sección triangular escalonadas realizadas con mortero de cal, policromadas en turquesa y rojo, y bajo-relieves equidistantes de hojas lanceoladas. Estas molduras se encontrarían en el ángulo que conformarían las paredes y el techo. Finalmente, la puerta contaría con dos hojas que se abrirían desde el centro de las que quedan las improntas en dos trancos de piedra caliza. También estaban decoradas las jambas con ángulos romos conformando motivos geométricos de diferentes colores.

EXPOLIO. Paralelas a esta gran sala encontramos dos pequeñas habitaciones, una de planta irregular y otra rectangular, cuya funcionalidad aún se nos escapa. A partir de esta zona los muros fueron desmantelados casi por completo y, aunque hemos documentado pavimentos de mortero hidráulico, el expolio, hasta los cimientos en algunos casos, nos impide conocer el uso que se les daría a estas zonas.

Este expolio ha sido fechado en la primera mitad del siglo III d. C. cuando la ciudad de *Murgi* se abandonaría tras tres milenios de ocupación. Las nuevas excavaciones han permitido saber que fue un acto premeditado y sistemático donde la población recogió todos sus enseres y pertenencias de valor para, presumiblemente, trasladarse a otro enclave cercano (o varios). Salvo algún objeto pequeño completo como punzones de hueso, agujas o anzuelos, el resto de los objetos aparecen muy fragmentados. Asimismo, los obje-

tos de valor (de plata o marfil) son muy escasos y de tamaño muy reducido, posiblemente perdidos y olvidados mucho antes del abandono de la ciudad. Además, algunos edificios fueron desprovistos de gran parte del material susceptible de ser reutilizado en otras construcciones antes de su colapso definitivo (sillares, sillarejos e incluso ladrillos). Tenemos varias evidencias de este desmantelamiento sistemático y organizado, como una pila de placas de mármol que fue arrancada de paredes y suelos para su posterior uso (aunque desechada en el último momento). Los muebles que conformaban las estancias fueron arrancados y transportados fuera y solo nos han quedado las improntas de sus faltas en los suelos de mortero de cal. También contamos con varios muros desmontados de los que solo se han mantenido los enlucidos exteriores y las trazas de los mampuestos en su cara interna. Las causas que motivaron esta emigración aún las desconocemos, aunque pudo estar relacionada con la crisis política del Imperio derivada de la caída de los Severos, nuevas estrategias económicas, o, incluso, adaptaciones a amenazas naturales o humanas. ■

Más información:

- **Cara Barrionuevo, Lorenzo y Aguilera, Ángel (eds.)**
Mirando al tiempo. Fragmentos para una historia de El Ejido en Homenaje a Ángel Aguilera.
El Ejido, 2007.
- **Suárez Márquez, A.; Carrillero Millán, M., López Medina, M. J. y Egea González, J. J.**
Patrimonio histórico de El Ejido.
El Ejido, 1998.

Los juguetes de figuritas nazaríes

Reflejo de la vida de los adultos

En el Museo de la Alhambra, hasta hace poco tiempo, la colección de juguetes de figuras nazaríes ocupaba un lugar muy secundario en la investigación general de la colección de cerámica conservada, material generalmente usado para estas piezas. Pero, poco a poco, fueron siendo reunidas y analizadas sus formas, decoraciones y variada tipología, descubriendo que estas pequeñas piezas aportan interesantes datos de la vida cotidiana de las familias nazaríes.

PURIFICACIÓN MARINETTO SÁNCHEZ

MUSEO DE LA ALHAMBRA

Hace años, en la ordenación de los almacenes del Museo de la Alhambra, esta colección, producto de excavaciones muy antiguas procedentes del recinto de la Ciudad Palatina de la Alhambra, se encontraba desordenada en diferentes contenedores. Ciertamente, frente a las ricas piezas de la corte, estas pasaban a un segundo lugar. Poco a poco fui reuniéndolas y analizando sus formas, decoraciones y variada tipología.

La reorganización y puesta en valor de los juguetes de figuras nazaríes cerámicos hallados en diversas excavaciones nos ha permitido acercarnos a interesantes datos de la vida en el entorno familiar de la ciudad. Este tipo de piezas son el ejemplo material de la vida cotidiana en la ciudad palatina de la Alhambra y en el entorno del sultán que nos muestran que, en paralelo a la administración del sultanato y los actos oficiales y protocolarios, se desarrolla una interesante vida familiar de los miembros de la corte.

Los juguetes de los niños reflejan el día a día de los adultos en objetos realizados en miniatura, presentes en la vida cotidiana. Pero también la de aquellas mascotas y animales que se encontraban en su entorno, como iremos viendo en el desarrollo de este trabajo. Entre los juguetes conservados de época nazarí, en este artículo daremos un paseo por figuras humanas y de animales.

El uso de estas piezas de juego estaría, con seguridad,

presente todo el año. Sin embargo, es importante destacar que, de forma puntual, se fabricaban de forma tradicional con motivo de algunas festividades concretas.

Está documentado que fueron varias las festividades en las que era tradición hacer regalos, aunque aún no sabemos de qué tipo, ya que cuando hay alguna referencia esta siempre alude exclusivamente a dulces.

En cualquier caso, la aparición de este tipo de figuritas viene a relacionarse con fiestas populares del calendario musulmán, como la llamada *nayrūz* o *nawrūz*. Esta fiesta de origen persa, que se celebraba el primer día de marzo, en el calendario de Córdoba parece haber pasado al primer día del año o incluso se hacía coincidir con la fiesta cristiana de la Epifanía y con la costumbre de hacer regalos y de hacer figuritas de juguetes. Incluso de hacer dulces, muy en relación a lo que conocemos en la actualidad como roscón de reyes.

También, con motivo de esta festividad se hacían regalos. Se sabe que el abuelo de Averroes, el *qādī* de Córdoba Ibn Rušd, junto con el jurista Ibn al-Munāşif (1169-1233), condenaron la costumbre de hacer animales de juguete, quizá porque, posiblemente, fueran estas piezas de animales las que se hacían con motivo de esta festividad.

La variedad de figuritas halladas refleja aquellos animales que se encontraban en el entorno familiar. Pero también aquellos otros animales fantásticos que aparecían reiteradamente representados, como dragones o monstruos.

Figurita nazarí que representa a un caballo con su jinete.





Figurita nazarí que representa un pez.

ANIMALES. Uno de los animales que más encontramos en estas figuritas es el caballo, fundamental para el transporte, en la guerra y también para el disfrute. Las figuritas que representan caballos se realizan modelados desde una pequeña pella de barro clara a la que dan forma. Modelan un tipo de caballo de raza árabe, pequeño de tamaño, con las crines destacadas cortadas, orejas puntiagudas, cabeza recogida, añadiéndoles elementos decorativos en relieve para destacar partes de la figura, como los ojos. Las figuras de caballos aparecen con acabados sin vidriar, o ya vidriados en blanco, melado o verde y con crines u otras identificaciones del animal pintados en azul o manganoso. A veces tienen en la culata la prolongación de un silbato.

También se presentan en otros casos los caballos totalmente enjaezados y con montura, elementos aplicados y con decoración, pero sin jinete, quizás como figura independiente perdida o también con el jinete montado con pies en estribos, sujetándose a las bridas o portando adarga, sezones o algún elemento de guerra o juegos de guerra. Estas figuras documentan los enseres conservados de cuero y decoración de los correajes, conteras, etc.

También se conservan figuritas de gallos de porte erguido y muy cuidados en el detalle, realizados con diferentes moldes que hacen cambiar el modelo del animal y las diferentes formas de representar su plumaje. Aparecen representados sobre un silbato. El gallo está muy en relación a la simbología de la llamada a la oración al amanecer, como recoge Henri Pérès en este poema: “...cuando él canta, presta oídos a su propio canto como a la llamada a la oración y se apresura a batirse las axilas con las grandes plumas [de sus alas]. / Se diría que Anūširvān le ha cubierto la cabeza con su corona y que María [la Copta] con sus manos, le ha puesto sus grandes pendientes./Al

pavo real le ha quitado su manto, que le servía del más hermoso de los vestidos, y, no contento con esto, ha tomado al pato su modo de andar”.

Peces, tortugas y gallipatos aparecen en estas figuritas modeladas como habitantes de las albercas de palacio y siguen en la actualidad presentes, pero también dibujados en cerámica doméstica y fuentes de agua, posiblemente como contenedoras de estos animales presentes en el ámbito doméstico.

Figuras de serpientes como animales de formas sinuosas como el agua que discurre en los canales, albercas, en los jardines y en la propia acequia real, que estarían presentes junto con lagartos o salamandras, representados con collar como símbolo de domesticidad, al considerarse animales

presentes y útiles en las casas, ya que se comen los insectos y reptiles no queridos en los hogares. La serpiente en poesía se relaciona con el movimiento del agua. En la Alhambra, el uso constante de canalillos y juego de agua como entrada o desagüe de fuentes y albercas, simulará el movimiento serpenteante de estos animales.

Se conoce la admiración por los cervatos que se encuentran posiblemente sueltos y domesticados, próximos a las áreas de los palacios. La representación de estos animales aparece también en cerámica. El delicado cuerpo de la gacela también es reproducido en figuritas, al igual que pintado en cerámica, centrando y dando nombre en el Jarrón de las Gacelas.

Están documentadas las luchas en época nazarí con toros y perros alanos, junto a caballeros similares a los picadores, como precedente de las corridas. Así, se conservan figuritas de toros representadas en dos actitudes diferentes: la más común es un animal enfurecido en actitud de lucha, con el cuerpo avanzado, la cabeza plegada y adelantando los cuernos. Tiene los rasgos muy marcados con la boca abierta, ojos redondos aplicados, orejas de punta y cresta. También puede aparecer con nariz aplicada. La otra versión es de un toro manso de rasgos y forma redondeadas en acabado vidriado en blanco y verde.

Como animal conocido próximo a la ciudad palatina de la Alhambra, como indica Eduardo Molina Fajardo en su estudio sobre la “Caza en el recinto de la Alhambra”, se conservan figuritas de osos. Son modelos de forma muy sencilla, estirando la arcilla clara y no presentan acabado vítreo. Las figuras para su ejecución parten de un cilindro que se abre para formar la peana y en el opuesto se divide en dos para formar los brazos. La cabeza se adosa al cuerpo junto con el silbato en la parte trasera

Muñeca para niñas que posiblemente se vestiría.







1. Figura de serpiente.
2. Representación de animal fantástico o monstruoso.
3. Representación masculina en una pieza de madera.
4. Caballo nazari.
5. Toro de frente y de perfil.
6. Figurita de un oso.
7. Cabeza y cuello de un dragón vidriados en blanco y azul.
8. El ciervo era un animal muy admirado.
9. Caballo nazari.
10. Figura de mujer.

desde la base y en forma ascendente. Los brazos se cruzan por delante o se extienden. Los dedos están cortados en el barro para su identificación. A veces presentan aplicaciones para los ojos y en algún caso simulando pelo a los lados de la cara o con una diadema con borde recortado como corona o puntiagudo.

La representación de dragones como animal de poder y quizás protector no será extraña en el periodo nazarí. La representación más clara la encontramos en dos dragones que protegen el escudo nazarí en un azulejo de solería, posiblemente del Alcázar al-Diṣār (los Alijares) contemporáneo a Muḥammad V, hacia 1380-90, entre otros ejemplos. También fue representado, como no podía ser de otro modo, en figuritas de juguete. De una figurita de dragón se conserva el cuello con escamas a contrapelo y cabeza. Está modelado en cerámica y vidriado en blanco y azul.

Junto a los dragones, otras representaciones de animales fantásticos o monstruosos aparecen en figuritas, con rostros amenazantes y que curiosamente son también objeto de inspiración en grafitis realizados tras las piezas geométricas de cubiertas ataujeradas en el Palacio del Riyāḍ (Leones).

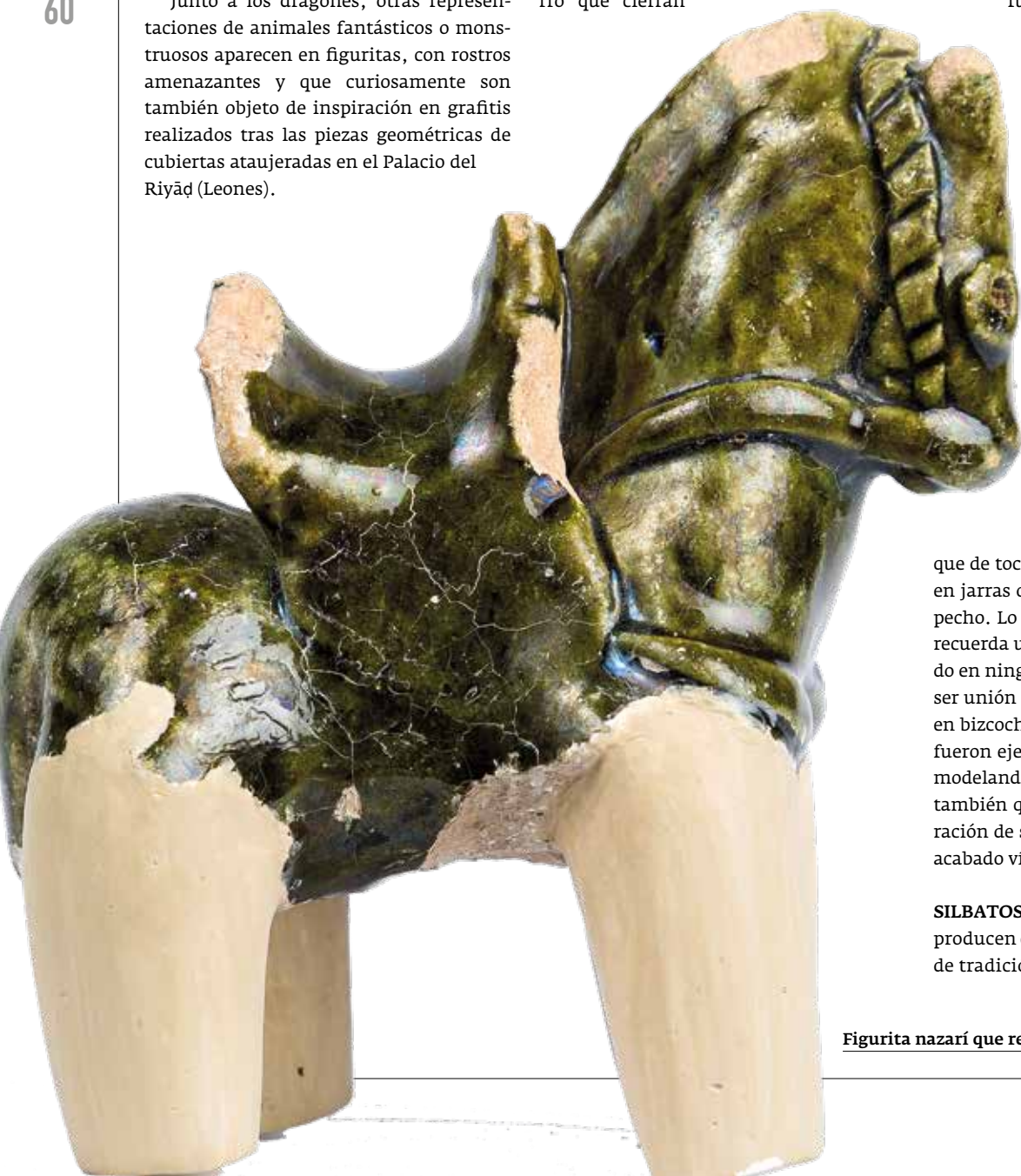
FIGURAS HUMANAS. La representación en estos juguetes de la figura humana está presente en diferentes soluciones. Se conserva la parte inferior, desde la cintura, de una figurita que muestra de forma más cercana, la forma de una muñeca para niñas. Representada de modo naturalista, con las piernas redondeadas unidas, bien modeladas las rodillas y pies, dispuesta en pie y casi desnuda, con unas braguitas decoradas y modelado del ombligo. Posiblemente para vestirla con posterioridad.

Se conserva también representaciones masculinas. Una de ellas es una cabeza muy cuidada en detalles con aplicaciones e incisiones en el barro sin vidriar y de color claro. Muestra un tocado apuntado con molduras escalonadas. Las cejas con barro aplicado se representan en amplia curva unida a la nariz que perfora los agujeros con un punzón. Los ojos se aplican con finos cilindros de barro que cierran

dando forma almendrada y sobre ellos dos botones con agujero de punzón en el centro. También tiene agujero alargado para representar la boca. Muestra barba proyectada como perilla con los mechones señalados por medio de un fino punzón y también tiene largo bigote unido a las patillas, representadas como palmas vegetales con una hoja enrollada y otra explayada y su interior, igualmente realizado con fino punzón, se decora con toques formando puntitos o rayas en diagonal que cubren toda su superficie. Esta pieza en la parte trasera deja arranque de un asa y teniendo en cuenta la abertura, aunque muy pequeña, de la boca podría usarse como jarrita más de adorno que funcional, ya que la abertura es muy pequeña. Su fisonomía está en relación directa a las representaciones masculinas conservadas en grafitis nazaríes conservados tras las piezas de armaduras en el Palacio del Riyāḍ (Leones) fundamentalmente.

Otro tipo de figuritas aparecen con faldas acampanadas, cuerpo ligeramente en forma de uso, cuello muy estilizado y pequeña cabeza femenina, aunque de características ya cristianas en su primera época. Aparecen en este grupo al ser la evolución directa de formas nazaríes al periodo mudéjar. La cabecita recuerda a otras de rostro masculino usadas en silbatos de agua. La cabeza es redondeada y la cara aparece unida a ella ya con el rostro marcado por una plantilla que hace modelar la boca, nariz; ojos y un enmarque de toca cuadrado. Los brazos se ponen en jarras o solo uno de ellos y el otro va al pecho. Lo que más destaca es su falda que recuerda una campana, pero no ha quedado en ningún caso restos de lo que pudiera ser unión del badajo. Todas ellas aparecen en bizcocho y de pasta clara. Estas figuras fueron ejemplos de otras que se siguieron modelando en siglos posteriores, como también quedan huellas, aunque la decoración de sus trajes es muy elaborada y su acabado vítreo.

SILBATOS. El resultado de silbatos que reproducen el canto de un pájaro es algo que de tradición es admirado por la población



Figurita nazarí que representa un caballo.

hispanomusulmana. Los pájaros estaban presentes en la vida cotidiana y se conoce la existencia de jaulas para pájaros para el goce de su canto que también traspasa a la poesía.

Estas piezas, muy populares y de las que se conserva un número destacado, presentan un pequeño depósito de agua unido a un silbato que, al entrar el aire, produce un burbujeo, similar al canto de un pájaro. Existen algunos que se pueden identificar como reclamos usados en la caza. Los silbatos de agua han sido siempre populares y su uso se mantiene hasta nuestros días como juego de niños. Suelen realizarse con una forma muy repetida. Sobre una base cónica maciza, se desarrolla el cuerpo de pera y gollete alto, algo ampliado en su extremo y asa incluso como si fuera una jarrita.

La entrada de aire se proyecta desde la panza como si fuera un pitorro. Mirando el silbato se aplica sobre la superficie del borde, realizada a molde, la carita de un hombre con bar-

ba con pobladas cejas, ojos aplicados con la pupila incisa y nariz prominente. Esta cara masculina estará presente de forma continuada y a pesar de cambiar el tamaño de los objetos o su diferente acabado en bizcocho o vidriado en verde. Los rasgos siempre son los mismos y el modo de representación próxima a la forma masculina antes indicada.

Hay otra pieza similar, pero con alguna diferencia notable y de aspecto más femenino. El gollete no aparece abierto y hace de cabeza redondeada a la carita aplicada. También muestra un acabado sin vidriar, pero con lunares en manganeso como decoración.

De forma más sencilla hay otro silbato de agua que recuerda una paloma. Esta forma está más próxima a los reclamos.

En resumen, nos encontramos con un grupo de piezas muy populares y variadas en su representación, realizadas fundamentalmente con motivo de una festividad en la que se hacían regalos a los niños al inicio del año y reproducían los animales que se encuentran en el

ambiente habitado en jardines e imitaban el sonido de pájaros cantando.

Formas tan populares que se han mantenido y llegado hasta nuestros días su fabricación en puntos de la Península Ibérica y Portugal, como figuritas típicas de estos lugares, como los conocidos siurell de Mallorca, el torito de Teruel o Guadix (Granada), los silbatos de agua de Agost (Alicante) o Salvatierra de los Barros (Badajoz), entre otros, en los que permanece la tradición hispanomusulmana, o las figuritas de Andújar (Jaén) o Estremoz y Barcelos, en Portugal. ■

Más información:

■ Arié, Rachel

- ▶ *España musulmana (siglos VIII-XV), Historia de España* dirigida por Manuel Tuñón de Lara. Labor, vol. III, Barcelona, 1982.
- ▶ *L'Espagne musulmane au temps des naşrides (1232-1492)*. De Boccard, París, 1990.

■ Marinetto Sánchez, Purificación

- ▶ "Juego y esparcimiento", *Vivir en al-Andalus*. Exposición de cerámica (s. IX-XV). Instituto de Estudios Almerienses, Almediterránea, Almería, 1993.
- ▶ "Juguetes de época nazarí. La vajilla en miniatura", *Vida Cotidiana en la España Medieval*, *Actas del VI Curso de Cultura Medieval*, Aguilar de Campoo, 1994.
- ▶ "Juguetes y silbatos infantiles de época nazarí", en *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, Sección Árabe-Islam*, vol 46, Granada, 1997.
- ▶ *La Representación Figurativa en el Mundo Musulmán*. Granada, 2020.

■ Molina Fajardo, Eduardo

- ▶ "Caza en el recinto de la Alhambra", *Cuadernos del Alhambra*, 3, Granada, 1967.

■ Pérès, Henri

- ▶ *Esplendor de al-Andalus*. Libros Hiperión, Madrid, 1983.

■ Rosselló Bordoy, Guillermo

- ▶ *Decoración zoomórfica en las islas orientales de al-Andalus*. Palma de Mallorca, 1978.
- ▶ *El ajuar de las casas andalusíes*. Málaga, 2002.

■ Torres Balbás, Leopoldo

- ▶ "Animales de juguete", *Al-Andalus*, XXI, Madrid-Granada, 1956.



Silbato de agua.

La revuelta de las Alpujarras de 1568-1571

Una guerra civil en el interior de la Monarquía Hispánica

En la Navidad de 1568 estallaba la rebelión de los moriscos del Reino de Granada. La guerra, larga y cruenta, era la primera de esas características que se producía en la Península desde conflictos como las Germanías de Valencia (1519-1523) y las Comunidades de Castilla (1520-1522). La contienda se prolongó más de lo previsto, hasta marzo de 1571, y tendría consecuencias devastadoras sobre un territorio que tardaría demasiado tiempo en recuperarse del impacto social y económico de la que fue una auténtica guerra civil en el interior de la Monarquía Católica.

ANTONIO JIMÉNEZ ESTRELLA

UNIVERSIDAD DE GRANADA

Para entender el estallido de la revuelta morisca debemos retrotraernos a los decretos de la Junta de Teólogos de Madrid de 1566, publicados el 1 de enero de 1567 en una pragmática dirigida a anular los signos de identidad cultural y tradición de origen islámico: ritos, danzas, baños, vestidos, utilización del árabe y el resto de tradiciones de raíz islámica. No obstante, más allá de los decretos de aculturación de 1567, la guerra se debió a causas religiosas, sociales y económicas fraguadas desde hacía muchos años atrás.

A raíz de la primera rebelión mudéjar de 1499 se había iniciado en el Reino de Granada un período nuevo, en el que las instituciones, la fiscalidad, la realidad jurídica y religiosa islámica desaparecían para inaugurar una nueva etapa presidida por la conversión forzosa al Cristianismo de todos los mudéjares granadinos a partir de 1502 y el desarrollo de un estado de conflictividad latente, caracterizado por una presión constante de las autoridades civiles, militares y religiosas sobre los naturales.

El primer intento de borrar toda huella del pasado islámico de los granadinos se produjo con los decretos de aculturación



Moriscos cerca de Granada. Detalle de la obra *Civitates Orbis Terrarum*, Lib. I, de Georg Braun y Franz Hohenberg.

de la Junta de Teólogos de 1526, con motivo de la estancia de Carlos V en Granada. No obstante, fueron postergados durante 40 años —precisamente hasta 1566— gracias a la intermediación del capitán general del Reino, don Luis Hurtado de Mendoza, que negoció a cambio de la prórroga la concesión de un servicio extraordinario de 90.000 ducados, pagadero en ocho años, convertido en 1533 en un servicio ordinario de 10.000 ducados anuales, destinado a financiar las obras de construcción del pala-

cio del emperador en la Alhambra. Este último aspecto es fundamental, pues los moriscos soportaban una carga fiscal tres veces más elevada que la de los cristianos viejos. Un dato: justo antes del estallido de la rebelión, pagaban más de 40.000 ducados en concepto de servicios especiales.

A estos factores hay que añadir otros que contribuyeron a incrementar la conflictividad en la antesala de la revuelta: la progresiva implantación desde 1554, con los decretos del Sínodo de Guadix, de las disposiciones del Concilio de Trento, que

abrirían la puerta a los decretos de 1566; el importante aumento de las persecuciones y confiscaciones de bienes del Santo Oficio; y la crisis de la sericultura granadina, fundamental para la economía. O medidas más selectivas, dirigidas contra los representantes de los viejos linajes moriscos, como la prohibición de tener esclavos negros y las licencias de armas, privilegios que las familias moriscas más importantes del Reino habían obtenido y que, junto con el ejercicio de oficios en el sistema hacendístico y administrativo granadino, sostenían el pacto establecido con las elites colaboracionistas moriscas, y cuya ruptura, denunciada por Núñez Muley, en su fa-



Principales enclaves del Reino de Granada donde hubo enfrentamientos durante la guerra de rebelión.

moso memorial de quejas a Felipe II, ponía en serio peligro la paz del Reino.

Todos estos factores, que culminaban con la pragmática de 1567, fueron decisivos para provocar la aparición de bandas de monfies, ocultos en las montañas, y el estallido de una revuelta que se iniciaría en el Albaicín para extenderse rápidamente a las Alpujarras.

LA GUERRA. La primera parte de la guerra se desarrolló en las Alpujarras, comarca montañosa poblada por una mayoría de moriscos, liderados por don Hernando de Córdoba y Válor, que adoptaría el sobrenombre de Aben Humeya.

El autoproclamado rey de los moriscos encabezó una rebelión con divisiones internas desde el principio. Por un lado, los moriscos más moderados del Albaicín y los representantes de los viejos linajes nazaríes en la capital, dispuestos a negociar. Por otro, los habitantes de las Alpujarras y las cuadrillas de monfies, encabezadas por Faraz Aben Farax, partidarios de llevar la guerra a sus últimas consecuencias y conseguir un estado islámico sujeto al vasallaje del Imperio Otomano.

Las tropas reales, compuestas esencialmente de milicianos sin experiencia en la guerra, estaban capitaneadas por don Íñigo López de Mendoza, marqués de Mondéjar y capitán general del Reino, encargado

de sofocar la revuelta en las Alpujarras, y don Luis Fajardo, marqués de los Vélez, dedicado a controlar el sector oriental y evitar la extensión de la rebelión a Almería.

Las fuerzas cristianas tuvieron que afrontar un grave problema: los moriscos contaban con la ventaja del terreno y el factor sorpresa, lo que les permitió practicar una guerra de emboscadas y escaramuzas contra las tropas reales.

Mientras que en tierras almerienses el marqués de los Vélez reprimió con dureza la revuelta, en la Alpujarra granadina Mondéjar aplicó mano dura contra los líderes más radicales y una política de pactos y negociación con los no rebelados, con el fin de explotar las divisiones internas entre los moriscos.

Sin embargo, Aben Humeya consiguió reorganizar sus fuerzas y el conflicto, que parecía estar controlado, se volvió a reactivar en la primavera de 1569, debido, entre otras razones, a las diferencias entre Mondéjar y los Vélez, las medidas represivas del presidente de la Chancillería contra los habitantes del Albaicín y, sobre todo, la indisciplina, el desorden, el pillaje y la violencia practicada por las compañías de milicias sobre la población morisca.

En abril de 1569, ante las divisiones entre el generalato cristiano, la escasa eficacia demostrada por las tropas concejiles y el peligro de que la revuelta se descontrolase aún más, Felipe II decidió enviar al Reino de Granada a don Juan de Austria como general en jefe del ejército, acompañado por el duque de Sessa y don Luis de Quijada.

Se dispuso también el traslado de tropas del tercio desde Italia al mando de don Luis de Requesens, que lograron evitar la extensión de la revuelta desde la Axarquía al resto de tierras malagueñas. Durante el verano de 1569 la guerra se intensificó. Aben Humeya consiguió algunas victorias y reforzó su ejército con oficiales otomanos. Sin embargo, no consiguió extender la guerra a la costa almeriense, y cuando intentó negociar su rendición con don Juan de Austria, fue acusado de traición por sus opositores y asesinado a fines de septiembre en Laujar de Andarax.

Le sucedió su primo, Diego López, con el sobrenombre de Aben Aboo, quien era

**MÁS ALLÁ DE LOS
DECRETOS DE
ACULTURACIÓN DE 1567,
LA GUERRA SE DEBIÓ
A CAUSAS RELIGIOSAS,
SOCIALES Y ECONÓMICAS
FRAGUADAS AÑOS ATRÁS**

“Profecía” de un conflicto anunciado

■ “La costa de Berbería está tan cerca, que pueden atravesar della a ésta en menos de una noche y un día, y en algunas partes en tres o quatro oras. La mayor población deste reyno es de nuevamente conbertidos de moros, es gente muy escogida porque tienen muy buen ánimo, y son para mucho por estar muy exercitados. Son de su natural ynclinación libianos y amigos de nobedades, están muy descontentos de lo que el Santo Oficio de la Ynquisición los aprieta sobre las cosas de la fe, y a lo que se puede dellos juzgar, ay muy pocos que no tengan a gran riesgo la persona y la hazienda y tienen gran cantidad de armas. Prospuesto esto puòdese muy bien presumir que con

pequeña ocasión avría algún levantamiento como algunas vezes lo a avido, quanto más sy viniese a la costa deste reyno o a la de África alguna armada gruesa que les hiziese espaldas, y esto se debe, a mi parecer, temer tanto en este reyno como el daño que pueden hazer los enemigos porque aunque los que se levantasen no fuesen parte para defenderse, el allanar qualquiera alteración que viniese costaría a Su Majestad muchos dineros...”.

Fragmento de una carta remitida a la corte el 7 de agosto de 1555 por don Íñigo López de Mendoza, capitán general del Reino de Granada, AGS, CA, leg. 6o, fol. 41.

partidario de conceder más poder a los oficiales turcos que Selim II había enviado para adiestrar al ejército morisco.

La última fase del conflicto se inicia con la llegada de don Juan de Austria a Galera, donde apartó del mando al marqués de los Vélez, con quien mantenía diferencias. La conquista de Galera, a fines de enero de 1570, fue especialmente cruenta y después de ella se encadenaron una serie de victorias, contestadas por nuevos focos de rebeldes en las sierras malagueñas y la llegada de nuevos refuerzos otomanos que permitieron algunas victorias aisladas de los moriscos.

Cualquier salida negociada al conflicto terminó cuando Hernando el Habaquí, partidario de concertar una rendición pacífica con don Juan de Austria, fue asesinado por los más exaltados. El final de la campaña se caracterizó por el rastreo y persecución en las Alpujarras de los últimos restos del debilitado ejército morisco a manos de cuadrillas de soldados que practicaron una violencia indiscriminada.

Con el licenciamiento de las tropas reales en noviembre de 1570 y la salida de don Juan de Austria y don Luis de Requesens para dirigir la flota de la Santa Liga, que vencería en Lepanto al Turco, se producía el final del conflicto, culminado con el asesinato de un acorralado Aben Aboo el 13 de marzo de 1571, a manos de sus correligionarios.

UN CONFLICTO COMPLEJO. La guerra fue especialmente compleja por las características orográficas del territorio donde se

desarrolló y mucho más costosa y larga de lo previsto. La zona era un territorio montañoso que los moriscos conocían a la perfección, propicio para el desarrollo de una guerra de escaramuzas y emboscadas para las que las tropas reales no estaban preparadas al inicio de la contienda.

Un aspecto importante fue la internacionalización del conflicto, especialmente por la participación de fuerzas berberiscas y otomanas en la contienda, sobre todo desde mediados de 1569, con cerca de 4.000 hombres, armas y provisiones para apoyar la revuelta.

La rebelión no puede entenderse descontextualizada de la política norteafricana de Felipe II y del sistema de equilibrios establecido en el Mediterráneo occidental. Todas las cancillerías europeas, incluida la corte pontificia, se hicieron eco de un conflicto que convenía al Imperio Otomano para debilitar aún más a la Monarquía Católica.

Sin embargo, algunos autores coinciden en señalar que Selim II estaba mucho más preocupado por la presión persa en la frontera oriental del Imperio, y minimizan la importancia real que tuvo la ayuda

**LOS MORISCOS
SOPORTABAN UNA CARGA
FISCAL TRES VECES MÁS
ELEVADA QUE LA DE LOS
CRISTIANOS VIEJOS**



Portada de *Historia del rebelión y castigo de los moriscos del reyno de Granada*, ed. de 1600. Sin duda, la crónica más detallada de la guerra, de Luis del Mármol Carvajal.

otomana y norteafricana a los rebeldes, convenientemente exagerada por los propios cabecillas de la revuelta.

Otra característica fue la composición heterogénea de las tropas: compañías de milicias, integradas por civiles sin sueldo, cuyo principal incentivo era el botín y el saqueo, y tropas profesionales pagadas por la Corona, en su mayoría tercios procedentes de Italia, mucho más disciplinados, mejor armados y más eficaces.

Al final del conflicto participaron también cuadrillas de soldados, dedicadas a perseguir y reducir los escasos focos de insurgencia morisca que quedaban en las sierras, compuestas muchas de ellas por familiares de cristianos que habían sido asesinados. Por ello, no es de extrañar que, llevados por su sed de venganza, practicasen una violenta campaña de asesinatos y saqueos indiscriminados contra los moriscos.

Este, junto a otros factores, demuestran que la rebelión morisca del Reino de Granada fue una auténtica guerra civil y religiosa en el corazón de la Monarquía Hispánica. En la contienda se radicalizaron los odios acumulados durante más de sesenta años hacia los cristianos viejos por parte de una población mayoritaria pero explotada durante mucho tiempo y que nunca llegó a ser asimilada por las autoridades cristianas. Y los de la población cristiano vieja contra los moriscos, acusa-

Principales ciudades a las que fueron deportados los moriscos del Reino de Granada.

dos de practicar el Islam y ser una “quinta columna” que informaba a los corsarios turco-berberiscos en sus saqueos y secuestros de cristianos viejos de las localidades costeras.

Muy pronto, la Monarquía perdió el control de la violencia legitimada. El 21 de enero de 1569 Felipe II, después de un breve debate sobre la justificación legal y moral de la esclavitud de los moriscos, que eran de iure católicos, decidió legalizarla. Otro paso decisivo fue cuando en octubre de 1569 se decretó “guerra a fuego y a sangre” contra los rebeldes y se concedió campo franco a todos los cristianos que luchasen en el ejército real, a cambio de eximirles de pagar la quinta parte del botín que correspondía al rey. Estas medidas dejaban la puerta abierta a una auténtica guerra de saqueo y a la utilización del botín material y humano como incentivo para las tropas cristianas.

Las autoridades trataron de limitar estos desmanes con castigos ejemplares a desertores e indisciplinados. Sin embargo, no fue suficiente y se produjo una elevada participación de los civiles, tanto moriscos como cristianos viejos, en el ascenso incontrolado de la violencia.

Las matanzas de los cristianos viejos de Ugíjar y de Andarax tuvieron su respuesta en las perpetradas por las milicias y el ejército real en la conquista de Felix, la toma del peñón de Inox o la conquista de Galera, muy importante por la cantidad de muertos y de mujeres y niños vendidos como esclavos. Las matanzas fueron la máxima expresión de la radicalización de unos odios y resentimientos acumulados durante años y revelan la importante componente ideológica en la aplicación de la violencia, con un elevado contenido físico y simbólico.

Como muestra de esta violencia extrema, incluimos a continuación dos testimonios sobre las masacres en uno y otro lado del conflicto. Así, Luis del Mármol Carvajal, en su *Historia del rebelión y castigo de los moriscos del reyno de Granada* (edición de 1600), sin duda, la crónica más detallada de la guerra, recogía esta descripción sobre las matanzas de cristianos viejos en Ugíjar: “Viendo, pues, el abad mayor sacar a matar aquellos cristianos, y considerando que lo mismo harían de él y de todas



las mujeres que allí estaban, anduvo de unas en otras exhortándolas a que osasen morir por Jesucristo, diciéndoles que fuesen constantes en su santa fe católica, que huyesen de las tentaciones del demonio y que confiasen en la bondad de Dios, que les había de dar vida eterna. Y andando derramando muchas lágrimas con estas y otras palabras dignas de su buena vida y doctrina, llegó a él un moro gandul y le dio una puñada en el rostro con tanta fuerza que le hizo saltar un ojo. Y acudiendo otro con una espada le mató; y abriéndole el pecho con un puñal le sacó el corazón y llevándolo alto en la mano comenzó a dar grandes voces diciendo: Gracias doy a Mahoma, que me dejó ver en mis manos el corazón de este perro cristianazo”.

En esa misma obra, el célebre cronista reflejaba la masacre de moriscos ordenada por don Juan de Austria en el asalto a Galea: “Y todas las calles, casas y plazas estaban llenas de cuerpos de moros muertos,

que pasaron de dos mil cuatrocientos hombres de pelea los que perecieron a cuchillo en este día. Mientras se peleaba dentro en la villa andaba don Juan de Austria rodeándola por defuera con la caballería y como algunos soldados, dejando peleando a sus compañeros, saliesen a poner cobro en las moras que habían cautivado, mandaba a los escuderos que se las matasen; los cuales mataron más de cuatrocientas mujeres y niños. Y no pararon hasta acabarlas a todas si las quejas de los soldados, a quien se quitaba el premio de la victoria, no le moviera; mas esto fue cuando se entendió que la villa estaba ya por nosotros. Y no quiso que se perdonase a varón que pasase de doce años”.

Este aspecto del incremento incontrolado de la violencia enlaza con otro rasgo importante que nos puede ayudar a entender las claves del conflicto morisco: la importancia de la propaganda y de la guerra ideológica. Desde ambos bandos se explotó el elemento ideológico y religioso, a fin de aunar voluntades y radicalizar aún más el odio contra el otro.

Sobre todo, desde el lado cristiano, donde masacres como las de Ugíjar y otros enclaves de la Alpujarra granadina fueron convenientemente amplificadas, dando lugar a una importante literatura martirial, bien estudiada por Manuel Barrios, que exageró el número de cristianos viejos torturados y muertos a manos de los moriscos. Dos claros ejemplos de ello son las *Actas de Ugíjar* y los grabados de Heylan para la His-

LOS MORISCOS CONTABAN CON LA VENTAJA DEL TERRENO Y EL FACTOR SORPRESA, LO QUE LES PERMITIÓ PRACTICAR UNA GUERRA DE EMBOSCADAS Y ESCARAMUZAS

Crítica a las milicias concejiles por su rapacidad y codicia en la guerra

■ “Ninguno más armado, más disciplinado, más cumplido en todas sus partes, más plático, abundado de dinero, de vitualla, de artillería, de munición, de soldados particulares, de gente aventurera de corte, de cabezas, capitanes y oficiales, me parece haber visto ni oído decir, que el ejército que don Felipe II, rey de España [...] Como por el contrario, ninguno he visto hecho tan a remiendos, tan desordenado, tan cortamente proveído, y con tanto desperdiciamiento y pérdida de tiempo y dinero; los soldados iguales en miedo, en codicia, en poca perseverancia y ninguna disciplina. Las cau-

sas pienso haber sido, comenzarse la guerra en tiempo del marqués de Mondéjar con gente concejil aventurera, a quien la codicia, el robo, la flaqueza y las pocas armas que se persuadieron de los enemigos al principio, convidó a salir de sus casas cuasi sin orden de cabezas o banderas: tenían sus lugares cerca, con cualquier presa tornaban a ellos; salían nuevos a la guerra, estaban nuevos, y volvían nuevos. Mas el tiempo que el marqués de Mondéjar hombre de ánimo y diligencia, que conocía las condiciones de los amigos y enemigos, anduvo pegado con ellos, a las manos, en toda hora, en todo lu-

gar, por medio de los hombres particulares que le seguían, estuvieron estas faltas encubiertas. Pero después que los enemigos se repartieron, acontecieron desgracias por donde quedaron desarmados los nuestros y armados ellos; comunicábase el miedo de unos en otros; que como sea el vicio más perjudicial en la guerra, así es el más contagioso: no se repartían las presas en común, era de cada uno lo que tomaba, como tal lo guardaba; huían con ello sin unión...”

Fragmento de Diego Hurtado de Mendoza, *Guerra de Granada*, lib. III.

Diego Hurtado de Mendoza, diplomático, humanista, literato y autor de la otra gran crónica de la guerra, en la que refleja sus vínculos familiares con el marqués de Mondéjar. Retrato anónimo.



toria Eclesiástica de Granada de Justino Antolínez de Burgos (1623), parte muy importante de la propaganda católica contrarreformista.

BALANCE DE LA GUERRA. La rebelión de las Alpujarras marcó un antes y un después y sus consecuencias fueron catastróficas sobre la sociedad, la economía y la población de un territorio que quedó prácticamente asolado. A ello se unió la cuestión de la esclavitud. Dado que la revuelta fue considerada por Felipe II un delito de lesa majestad divina y humana, se legitimaba la esclavitud legal de los rebelados, a excepción de los niños menores de 10 años y medio y las niñas de menos de 9 años y medio, que serían dados en administración hasta cumplir los 20 años, aunque sabemos que en muchos casos no se respetó la norma.

Estas medidas represivas no solo afectaron a los levantiscos, también al resto de los moriscos que no apoyaron la revuelta. El fenómeno de la esclavitud como botín de guerra es fundamental para entender las dimensiones del conflicto, pues afectó a unos 30.000 moriscos —posiblemente más—, y el modo en que, como han demostrado numerosos autores, su legalización cambió por completo la situación del mercado esclavista, permitiendo altos niveles de especulación y una oportunidad de negocio y enriquecimiento para los militares y las oligarquías locales del Reino.

La consecuencia más importante de la guerra, sin duda, fue la expulsión de los

moriscos del Reino de Granada. Desde noviembre de 1570 a febrero de 1571 se organizó una deportación en masa, salpicada de episodios de extrema dureza, narrados por los propios oficiales de la Corona. La diseminación por el resto de Castilla se desarrollaría hasta finales del XVI y en tres oleadas de expulsión, con la salida de entre 70.000 y 80.000 moriscos del Reino, cifra que, sumada a los que pudieron morir durante el conflicto, se elevaría a unas 130.000 personas.

La mayoría de los deportados se concentraron en Sevilla, Córdoba y Jaén, así como Toledo y Ciudad Real, Albacete y Murcia, Extremadura y algunas ciudades de Castilla la Vieja. El proceso no fue definitivo, ya que muchos permanecieron e incluso retornaron ilegalmente y, como ha demostrado Enrique Soria, algunos lograron quedarse usando todo tipo de recursos para ocultar su pasado.

Los bienes confiscados a los moriscos expulsos fueron posteriormente repartidos entre repobladores castellanos que debían poblar las zonas que habían quedado vaciadas. Esta deportación fue el paso previo a la expulsión de todos los moriscos de España, que Felipe III decretaría en 1609. La medida, traumática para el Reino de Granada, dejó prácticamente despobladas comarcas donde había mayoría de población morisca y marcó el inicio de una larga etapa de crisis que no se superaría hasta bien avanzado el siglo XVII. ■

Más información:

- **Hurtado de Mendoza, Diego**
Guerra de Granada, edición crítica de M. Gómez Moreno, *Memorial Histórico Español*, XLIX, Madrid, 1948.
- **Jiménez Estrella, Antonio y Castillo Fernández, Javier (eds.)**
La rebelión de los moriscos del Reino de Granada y la guerra en época de los Austrias. Estudios para un debate abierto. Universidad de Granada-Madoc, Granada, 2020.
- **Mármol Carvajal, Luis del**
Historia del rebelión y castigo de los moriscos del Reino de Granada (estudio, edición, notas e índices de Javier Castillo Fernández), Universidad de Granada-Tres Fronteras-Diputación de Granada, Granada, 2015.
- **Sánchez-Ramos, Valeriano**
El marqués de los Vélez y la guerra contra los moriscos, 1568-1571. Revista Velezana, Vélez Rubio, 2002.

Cuadernos de Andalucía en la Historia Contemporánea



El Pacto de Antequera 40 años después

El compromiso del pueblo andaluz

Salvador Cruz Artacho (coord.)



Junta de Andalucía
Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior
Instituto de Estudios Andaluces



La colección Cuadernos de Andalucía en la Historia Contemporánea propone abrir el debate para la construcción de un discurso nuevo y renovado de la historia de Andalucía en línea con las investigaciones más recientes de la mano de expertos en cada una de las materias.

Estas monografías de carácter divulgativo recorren diversos aspectos de la historia andaluza de los siglos XIX y XX, con especial atención a la historia social y política: la represión, la articulación del franquismo, el exilio, las mujeres, las Cortes de Cádiz, la industrialización, el proceso de urbanización, la cuestión agraria, el caciquismo y la educación.

A la venta por 10 euros en la página web www.centrodeestudiosandaluces.es
Los seis primeros títulos están disponibles para su libre descarga en PDF.



La sociedad civil andaluza

Punta de lanza de la democracia y la autonomía

Teresa María Ortega López (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR



El Trienio Bolchevique

La influencia de la Revolución Rusa en Andalucía

Salvador Cruz Artacho (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR



¡Viva la República Federal!

Andalucía y el republicanismo federal

Eloy Arias Castañón (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA,
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR



La articulación del franquismo en Andalucía

Antonio Barragán Moriana (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA



Los andaluces en el exilio del 39

Fernando Martínez López (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA



La cuestión agraria en la historia de Andalucía

Manuel González de Molina (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA



Renovación en las aulas

La Institución Libre de Enseñanza en Andalucía

Encarnación Lemus (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL



La Constitución de 1812

Clave del liberalismo en Andalucía

Alberto Ramos Santana (coord.)



Centro de Estudios Andaluces
CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA Y JUSTICIA



Centro de Estudios Andaluces
Consejería de la Presidencia,
Administración Pública e Interior



Consulta nuestro catálogo completo de publicaciones:
www.centrodeestudiosandaluces.es

Cristino Martos

El Guadiana de la democracia

Cristino Martos fue uno de los grandes políticos del XIX español. Su figura ha sido despreciada por la historiografía española a pesar de que participó en dos revoluciones —1854 y 1868—, en dos golpes de Estado —1873 y 1874—, marchó al exilio en dos ocasiones —1866 y 1873—, e incluso estuvo en varias conspiraciones republicanas con Ruiz Zorrilla en la Restauración, para luego quedar integrado en el sistema. Junto a Ríos Rosas ideó la monarquía democrática en 1869, que encarnó Amadeo de Saboya, al que luego ayudó a derribar.

JORGE VILCHES

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

El carácter pudiente de su familia permitió que Cristino Martos, nacido el 13 de septiembre de 1830, es-

tudiara en Granada, en el colegio de Luis García Sanz, luego Filosofía en Toledo, y finalmente abogacía en la Universidad Cen-

tral de Madrid en 1846, entonces la más prestigiosa del país. En esta ciudad, con tan solo 19 años, se sumó al núcleo fundador del Partido Demócrata, desgajado del Progresista, en 1849, bajo las órdenes de Nicolás María Rivero y José Ordax Avecilla.

En 1851 participó en la protesta de estudiantes del Colegio de San Carlos contra la reforma del plan de instrucción pública del gobierno de Bravo Murillo. Las autoridades acordaron su expulsión, pero luego no se llevó a efecto. Escribió en el periódico madrileño *El Tribuno* en 1853, que fue suspendido en julio del año siguiente, en cuanto estalló la revolución.

Participó en los movimientos insurreccionales de 1854, aunque en segunda fila. La Junta de Madrid le comisionó para estar en la batalla de Vicálvaro, en el cuartel general de O'Donnell. En septiembre, tres meses después del triunfo, publicó un libro titulado *La revolución de julio en 1854*, que constituye una crónica del momento desde la perspectiva demócrata.

No estuvo en ninguna candidatura electoral, pero fue nombrado auxiliar del Ministerio de la Gobernación, y luego abogado fiscal del Tribunal Supremo Contencioso Administrativo, cargo que ocupó hasta 1856. También frecuentó el Círculo de la Unión, espacio político de progresistas y demócratas, presidido primero por el conde de las Navas y luego por José María Orense. Allí se dio a conocer como orador, sin dar el paso a la política.

Progresistas y demócratas se levantaron en armas en julio de 1856 contra el cambio de gobierno decretado por Isabel II, por el que sustituyó a Espartero por O'Donnell. Martos estuvo en la barricada que se levantó en la puerta de la redacción de *La Discusión*, el periódico demócrata más influyente, situado en la Carrera de San Jerónimo,



Cristino Martos pintado por Suárez Llanos en 1874.

La libertad sopló en el corazón del cadáver

■ “Hemos tenido, pues, un largo interregno durante el cual ha enmudecido la verdad, ha sido hollada la razón, mofada la libertad y escarnecida la decencia, y se han levantado tronos a la iniquidad, a la fuerza, a la corrupción, a las liviandades y al saqueo. (...) ni un solo paso ha dado España en todo este tiempo por el camino de la vida, ni un principio se ha mantenido, ni una ley se ha respetado, ni se ha creado un sistema de gobernar, sino es el de vivir hoy y no pensar en mañana, mandar, mandar siempre y a toda cos-

ta, desmoralizando primero el ejército, intentando luego corromper el país y comprometiendo después el trono. (...). Así habían trabajado al pueblo español sus funestos gobernantes, de tal suerte le habían oprimido y sacrificado, tanto habían hecho por matarle, que ya le miraban cadáver; pero vino la libertad y sopló en el corazón de aquel cadáver, y le dijo como Jesús a Lázaro, ‘levántate’”.

Cristino Martos, *La revolución de julio en 1854*, Madrid, 1854, pp. III-IV.

junto a otros políticos y periodistas. Lo más probable es que no tomara un arma y que se limitara a arengar a los milicianos.

Tras el fracaso de la insurrección, Martos dimitió de su cargo de abogado fiscal, a pesar de que Ríos Rosas, ministro entonces de Gobernación, le pidió que se quedara. Se dedicó entonces a la abogacía sin sufrir represión alguna. De hecho, fue elegido miembro de la Junta de Gobierno del Colegio de Abogados de Madrid, y luego vicepresidente primero de la Academia de Jurisprudencia.

A mediados de los sesenta el sistema de partidos de la monarquía isabelina estaba agotado. La incapacidad de las élites para ponerse de acuerdo en unas normas de convivencia, en respetar al adversario, llevó a muchos a la conspiración para obtener el poder.

Martos empezó su actividad conspirativa participando en los planes para la sublevación del cuartel de San Gil, el 22 de junio de 1866, orquestado por el general Prim. Junto a Castelar y otros demócratas recorrió las barricadas del madrileño barrio de San Ildefonso. Fue un fiasco y se refugió en casa de Giménez Agius, y posteriormente en la de Carolina Coronado, con Becerra, Carlos Rubio y Castelar. Allí estuvieron escondidos hasta que el 9 de julio huyeron a Francia acompañados por varios unionistas que los custodiaron, como López de Ayala, y Navarro y Rodrigo.

En septiembre de 1866 fue condenado a muerte por sublevación, por lo que permaneció en el exilio durante el resto del reinado de Isabel II. Estuvo en Ginebra seis meses, un año en París y algún tiempo en Lisboa. Una vez iniciada la revolución de septiembre se embarcó en Lisboa rumbo a Gibraltar, junto a Roque Barcia, federal que en 1873 protagonizó el cantón de Car-

EN MADRID, CON SOLO 19 AÑOS, CRISTINO MARTOS SE SUMÓ AL NÚCLEO FUNDADOR DEL PARTIDO DEMÓCRATA

tagena. Llegó a Cádiz el 27 del mes, conferenció con Sagasta y Topete, y marchó a Madrid junto al general Nouvilas, a donde arribó el 30 de septiembre.

CIMBRIOS. Ya en Madrid fue elegido para la Junta Revolucionaria de la ciudad, y presidente de la Diputación Provincial. En las reuniones del Partido Demócrata en octubre y noviembre de 1868 se decantó por mantener la coalición revolucionaria en torno a una monarquía democrática. Esto dividió a su partido. Martos formó entre los llamados “cimbríos” junto a Rivero y Becerra, llamados así por una frase del Manifiesto del Gobierno Provisional del 12 de noviembre de 1868 en la que se decía que estarían “abrazados a los principios políticos como aquellos antiguos cimbríos que combatían encadenados para mejor defender sus mujeres, sus hijos y su hacienda”.

Martos sostuvo la teoría de la accidentalidad de las formas de gobierno, consistente en que lo importante de un régimen es que asegure los derechos individuales con independencia de si es una monarquía o una república. Esa accidentalidad le situó en la coalición gubernamental liderada por Prim y Serrano y, por tanto, entre la mayoría.

Martos no creía que estuviera el país preparado para la república, y tampoco los partidos Progresista y Unionista. Esta idea le acompañó toda la vida: la defensa del carácter ilegible de los derechos indi-

viduales, basado en la responsabilidad de la persona, y solo castigados por el Código Penal. El sentido era evitar la arbitrariedad del poder, la tiranía, y propiciar el progreso libre del hombre.

Ningún *cimbrío* aceptó un cargo en el Gobierno Provisional. Era una actitud cauta porque eso les dejaba actuar con mayor libertad y, al tiempo, no enemistarse con sus antiguos amigos demócratas por haber pactado con la Unión Liberal. Sin embargo, Rivero aceptó ser alcalde de Madrid y presidente de las Cortes, lo que le confería mucho poder en la situación. Martos fue nombrado vicepresidente de las Cortes. El conjunto permitía a los cimbríos el control del Parlamento.

Fue elegido diputado por Toledo en las elecciones de enero de 1869, en la lista de la candidatura monárquico-democrática. Formó parte de la comisión constituyente, y junto a Ríos Rosas elaboró el proyecto en una de sus partes más complicadas y novedosas: la combinación de los principios monárquico y demócrata. La forma era inédita: un sistema con una institución hereditaria rodeada de instituciones elegidas por la nación soberana, como las Cortes, en el que la Corona mantenía las facultades de un monarca constitucional para designar y cesar al Gobierno.

El 1 de noviembre de 1869 Prim lo incorporó como ministro de Estado. Martos tuvo en ese ministerio una tarea complicada: ayudar a Prim en la tarea de encontrar un rey para la Revolución. Su candidato predilecto fue un príncipe de la Casa de Saboya, que tenía la imagen de progresista, y con buenas relaciones en Europa. Votó a Amadeo de Saboya en noviembre de 1870, y mantuvo el cargo de ministro de Estado en el primer Gobierno del general Serrano al año siguiente.

La libertad exige responsabilidad

■ “¡Oh! Su señoría conoce muy bien la Constitución de 1869, porque asistió a los debates que tuvieron lugar acerca de ella y tomó parte en esos mismos debates, y debe recordar la capital diferencia que en punto al ejercicio de los derechos individuales existe entre dicha Constitución y la de 1876. La Constitución de 1876 limita estos derechos a lo que dispongan las leyes, mientras que la de 1869 al reconocer estos gran-

des derechos no les pone límites, no pone ley alguna que esté por encima de esos derechos. Al lado de la libertad está la responsabilidad de los hombres reunidos, para los que por la palabra, como por la voz, como por la mano, pueden cometer delitos y pueden incurrir en responsabilidad criminal; y así, al lado de la libertad de reunirse los hombres, que la Constitución de 1869 decreta, está la responsabilidad;

y para esto no hemos tenido nosotros más que el art. 189 del Código penal que trajo a las Cortes Revolucionarias mi ilustre amigo D. Eugenio Montero Rios (...). Esta es la ley donde dejando pleno y entero al derecho y su ejercicio, exige al que delinque la necesaria responsabilidad”.

Cristino Martos, *Diario de sesiones de Cortes*, 7 de febrero de 1881, p. 360.

Durante su mandato tuvo que afrontar el episodio de la Comuna de París, que supuso la prohibición de la Internacional en algunos países, y la persecución de los comuneros, que salieron del país. Algunos de estos se refugiaron en España gracias a que Martos les concedió el estatuto de refugiados políticos.

Volvió a ocuparse de la cartera de Estado durante el gobierno radical de Ruiz Zorrilla, entre julio de 1872 y febrero de 1873. El asunto más importante fue la situación de Cuba, en guerra desde octubre de 1868, y la negociación con Estados Unidos.

Forjó entonces amistad con Sickles, embajador norteamericano en España. Esa relación deparó beneficios a ambas partes. El americano consiguió que se escucharan los intereses de su administración en el Gobierno de España, y el radical tuvo a su lado a un consejero valioso.

Fue Sickles quien aconsejó a Martos la manera de provocar el choque de las Cortes con el rey. Utilizó para ello la cuestión del Cuerpo de Artillería, amenazado de reorganización. Los artilleros pidieron a Amadeo I, como jefe de las Fuerzas Armadas, que no se reformara el cuerpo.

El rey solicitó al Gobierno que consultara con él cualquier proyecto relativo a este asunto, pero Martos lo llevó al Congreso de los Diputados, donde se votó tal y como querían los radicales y deshaciendo el cuerpo de artillería. La idea era mostrar que el rey no podía imponerse a la decisión de las Cortes, y que en caso de estar en desacuerdo no pudiera sustituir al Gobierno porque sería oponerse a la decisión

de los representantes de la soberanía nacional.

Martos también convenció a Ruiz Zorrilla y a otros ministros de que dijeran al rey que elegir a los conservadores para que formaran Gobierno provocaría una guerra civil. Amadeo I dijo siempre que no quería sostenerse por las bayonetas, y dada la ignorancia del saboyano sobre la circunstancia española, Martos y los suyos manejaron al rey a su antojo. Quisieron convertirlo en un monarca a su servicio hasta que la República estuviera madura.

**FORJÓ UNA AMISTAD
BENEFICIOSA PARA
AMBAS PARTES CON
SICKLES, EMBAJADOR
NORTEAMERICANO
EN ESPAÑA**



Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional.

Retrato de Cristino Martos y Balbi.
Litografía de J. Donon.

Martos tuvo un papel destacado en los primeros meses de la Primera República. Puso al Partido Radical contra Nicolás María Rivero para que abandonara la presidencia de las Cortes y ocuparla él. Como presidente de la Asamblea Nacional cedió a las presiones de los federales, y no supo articular un centro de poder. Se creyó la primera autoridad política de España como representante de la soberanía nacional, pero no se impuso jamás.

Lo intentó el 8 de marzo y el 23 de abril, usando su poder legal para sustituir al gobierno federal por otro unitario, de orden, que impidiera el caos en provincias. La legalidad lo acompañaba aunque le faltó decisión y valor. Pi y Margall, ministro de la Gobernación, movió a la tropa, intimidó a la Comisión Permanente de la Asamblea, a la que disolvió a la fuerza, y asumió el poder. Martos se exilió, y se reunió en Francia con Serrano, Sagasta y otros, que urdieron el golpe de Estado del 3 de enero de 1874. Asumió entonces la cartera de Gracia y Justicia hasta mayo de ese año.

En los primeros años de la Restauración siguió en el entorno de Ruiz Zorrilla y Serrano, difícil maridaje pero acorde con los tiempos complicados para los republicanos. Fue elegido en las elecciones de 1879 y 1881 por Valencia como republicano.

En abril de 1880 creó el Partido Progresista Demócrata, como recuerdo del que existió en el Sexenio, y se unió brevemente al republicanismo conservador de Emilio Castelar. Luego estuvo en la Izquierda Dinástica del general Serrano. En 1885 este grupo se unió al Partido Liberal-Fusionis-

Proclamación de la República

■ El Sr. MARTOS (D. Cristino): “Señores Representantes de la Nación española, voy a hablar con la templanza que la gravedad del caso reclama, y con la mesura y respeto que piden de mí las consideraciones que me merece el que tengo yo a la Asamblea a que me dirijo. Empiezo por declarar que he asistido con dolor a este incidente, que no he provocado, del cual no tengo la menor responsabilidad, porque yo solamente he pretendido usar de mi derecho de Diputado, del

cual estoy usando al fin, después de una resistencia indebida, que hubiera valido mas que no se mostrase, porque no está bien, Sres. Representantes de la Nación española, que contra la voluntad de nadie parezca que empiezan las formas de la tiranía, el día que la Monarquía acaba (Aplausos) (...) Yo digo dos cosas; primera, que la Asamblea es soberana, y que toda soberanía as

autoridad, y que toda autoridad as responsabilidad y as obligación; y las obli-

gaciones todas que nacen de esta situación, pesan de derecho sobre la Mesa de estas Cortes ; y luego hay una obligación moral que pesa sobre todos y cada uno de nosotros; yo la acepto por mi parte, que es la de concurrir al lado del Presidente de esta Asamblea, al lado de la Mesa de esta Asamblea, para adoptar cuantas disposiciones crea convenientes a la salvación del orden”.

Diario de sesiones de Cortes, 10 -02-1873.



Multitud frente al Palacio de las Cortes mientras se gestaba la República en el interior del edificio.

La Ilustración Española y Americana.

ta, dando lugar al Partido Liberal liderado por Sagasta, donde Martos desarrolló su última actividad política.

En 1886 fue elegido presidente del Congreso, y dos años después presidente del Ateneo donde dijo, en el discurso de toma de posesión, que España era una monarquía liberal y una democracia. Para ambos puestos tuvo el apoyo, sino la complacencia, de Sagasta y de su amigo Cánovas, quien también hizo que fuera elegido miembro de la Academia Española.

Esto no impidió que en 1888 Martos encabezara una disidencia dentro del Partido Liberal. El motivo fue personal. Martos había presionado para que, en su lugar,

José Canalejas formara parte del Gobierno de Sagasta. Quería así tener influencia dentro del Ejecutivo sin asumir responsabilidades. Al tiempo, Canalejas y Martos rompieron por algo personal, y éste pidió a Sagasta que lo cesara. Al negarse el presidente, Martos inició una disidencia. Esto no impidió la aprobación del sufragio universal masculino en 1890. Martos era la cabeza visible de la democracia dentro de dicho partido, y en su alianza con Sagasta este se había comprometido a la aprobación del sufragio. No tuvo éxito cuando quiso formar un partido rival al Liberal. En enero de 1893, siempre en la política, se resfrió y murió el 17 de dicho mes. ■

Más información:

- **Vilches García, Jorge**
Progreso y libertad: el Partido Progresista en la revolución liberal española.
Alianza, Madrid, 2001.
- **Peyrou, Florencia**
Tribunos del pueblo: Republicanos y demócratas en la España isabelina.
CECP, Madrid, 2008.
- **Eiras Role, Antonio**
El partido demócrata español, 1849-1873: los primeros demócratas.
Ediciones 19, Madrid, 2015.

Gertrude Vanderbilt Whitney y el monumento a Colón

Un proyecto colosal en Huelva (1929)

Gertrude Vanderbilt Whitney es conocida, a día de hoy, por la creación del Whitney Museum de Nueva York, el primer museo dedicado al patrocinio de artistas norteamericanos. Sin embargo, resumir su vida en tal acción supone obviar el devenir de quien fue, más que una importante coleccionista, una gran mecenas que utilizó su posición social y su patrimonio para promocionar a multitud de jóvenes norteamericanos. Tal actitud revela la resolución de una mujer que no tuvo reparos en hacer frente a la incompreensión de sus contemporáneos rompiendo tópicos y criterios museísticos arcaicos como el de albergar solo aquellos valores conocidos mundialmente.

ROSARIO MÁRQUEZ MACÍAS

UNIVERSIDAD DE HUELVA



Archives of American Art.

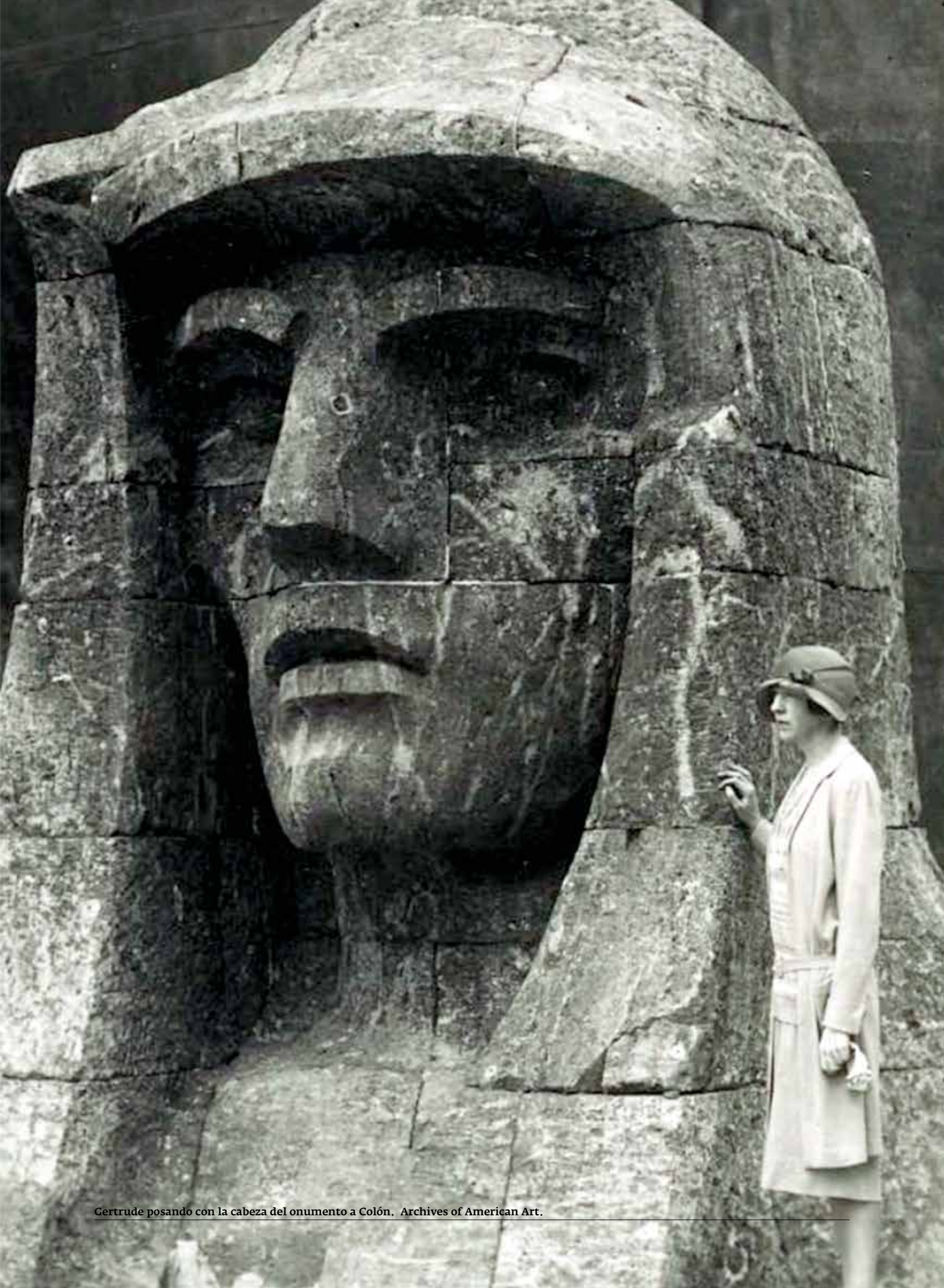
Retrato de Gertrude Vanderbilt Whitney.

Gertrude (1875-1942) nació en Nueva York el 9 de enero de 1875 en una acaudalada familia (su abuelo era el magnate del ferrocarril Cornelius Vanderbilt). Sus padres Cornelius Vanderbilt II y Alice, tuvieron siete hijos —uno de los cuales fallecería a temprana edad—. Su educación se llevó a cabo tanto en el exclusivo colegio Brearley School de Nueva York, como con tutores privados.

En 1896, a los 21 años, se casó con Harry Payne Whitney (1872-1930), otro rico heredero además de banquero, abogado e inversor y fruto de esta unión nacieron tres hijos: Bárbara, Cornelius y Flora. Siempre se sintió atraída por el arte, pero fue durante un viaje a París a comienzos del siglo XX cuando entra en contacto con la bohemia parisina y descubre su verdadera pasión: la escultura. Y así comenzó a estudiar en el Arts Students League (liga de estudiantes de arte) de Nueva York profundizando en esta disciplina.

En 1914 instaló en una de sus posesiones en Nueva York el “Whitney Studio Club”, un lugar en el que pudieron exhibir su obra los autores noveles, sentando así las bases del futuro Museo Whitney, cuya fundación se llevó a cabo en 1931 (al parecer ante la negativa del Museo Metropolitano de Arte de acoger como donación su colección de arte moderno). El museo sería uno de los grandes legados de Whitney, sumando entre sus fondos excelentes representaciones de los principales movimientos del arte estadounidense contemporáneo.

Entre sus obras, además del Colón de Huelva tenemos: la Fuente Azteca (Washington, 1912), el Memorial al Titanic



Gertrude posando con la cabeza del onumento a Colón. Archives of American Art.



El monumento a Colón de Huelva, en obras.

(Washington, 1914), la Fuente “El Dorado” (San Francisco, 1915), el Monumento al desembarco de las tropas estadounidenses (Saint Nazaire, 1926) y, fuera de los Estados Unidos, “Las Tres Gracias”, en la Plaza Washington de Lima en 1913.

Gertrude murió en 1942 y yace junto a su esposo en el cementerio del Bronx en Nueva York.

WILLIAM H PAGE. Pero comencemos por el principio. La idea de dotar a Huelva de un distintivo que conmemorase la participación de ésta en la gesta colombina

surgió de la manera menos convencional. Todo empezó cuando en 1917 un estadounidense se enamoró de los lugares colombinos en una visita que realizó a estos.

William Hussey Page, abogado estadounidense, aunque nacido accidentalmente en París durante un viaje de sus padres por el viejo continente y presidente del New York Athletic Club, se encontraba en Cádiz para tomar un barco de regreso a Nueva York.

Inicialmente su estancia en Cádiz estaba prevista solo para unas horas. Este viaje de negocios se había iniciado el 7 de julio

de 1917 cuando partió del puerto de Nueva York en el vapor *Montevideo* de la Compañía Transatlántica Española. El objetivo último era la constitución de una nueva compañía minera dedicada a la extracción de diamantes.

Es en este momento cuando el azar quiso jugar a favor de la historia. Page perdió su barco viéndose obligado a esperar otros diez días hasta la toma del siguiente.

Y así, en su discurso pronunciado en el Club Atlético de Nueva York el 22 de diciembre de 1917, afirmaba: “Entonces miré alrededor para ver como podía aprovechar mi estancia en Cádiz. Lo primero que se me ocurrió es que Colón había partido de Huelva y Palos que está a otras 80 millas de Cádiz. Fui a Huelva y pregunté como llegar al lugar desde donde partió Colón. Me dijeron que podría tardar 24 horas, pero preguntando descubrí que podía hacer ida y vuelta en tres horas. Tomé un barco de vela que hacía las funciones de transbordador y me dirigí al lugar. Son solamente tres millas. El lugar desde Colón potencialmente hizo su salida es la Rábida, un convento que lleva este nombre. El puerto desde el que realmente salió es Palos, que está tres millas más lejos. Desembarqué en el muelle de la Rábida desde donde subí al convento. Pensé que, si había un lugar en el mundo donde los americanos tuvieran que esforzarse para homenajear a un hombre que aceleró la civilización de América, el lugar debería ser este...”.

William H. Page, en su visita a estos parajes, quedó perplejo al contemplar la columna que conmemoraba el IV Centenario del Descubrimiento de América, por el estado de dejadez y abandono de la misma. Y así en una carta que Page envía a su amigo Thomas Regan (administrador económico de la familia Vanderbilt) le comenta: “Te incluyo una foto del convento de la Rábida. Aparece ahí en el extremo izquierdo del edificio señalado con una tenue flecha, un capitel o monumento a Colón. Es de unos cincuenta pies de altura, erigido en 1892 según recuerdo. Pero su estado es



Obras del monumento a Colón.

tan inseguro que, sobre la entrada, desde donde parte una escalera interior de caracol que da a un mirador, hay una señal que indica Peligroso: Entrada prohibida”.

El asombro de Page ante el ruinoso estado de la columna conmemorativa le hace seguir afirmando: “La Señora Ederle, por su travesía a nado por el canal, a Dover, va a ser cumplimentada inmediatamente con un monumento. Mientras que Colón por su viaje de meses a América y por descubrir un nuevo hemisferio, después de casi quinientos años, todavía está en lista de espera”.

De vuelta ya en los Estados Unidos Page llevaba claro un cometido: era necesario homenajear al hombre que con su hazaña consiguió cambiar el rumbo de la Historia. Y así no cejó en el empeño de contar a sus allegados su proyecto. En su correspondencia mantenida con T. Regan le comenta: “Cada vez que veo una foto del Monumento de la Señora Whitney en ST Nazaire, me pregunto por qué los americanos no piensan en una idea parecida para Colón en Palos”. Se deja entender entonces por su misiva que no solo tiene decidido el lugar donde se erigiría el monumento sino también quién podría ser la escultora.

El sueño de Page tardaría en hacerse realidad. No fue hasta el 12 de octubre de 1926 cuando en una cena en Filadelfia con

Una mujer diferente

■ “Durante las últimas décadas, muchas mujeres ricas de la sociedad de Nueva York han accedido a los negocios, a las empresas o a las finanzas. Faltaba que una hija de los Vanderbilt invadiera el mundo del Arte, y que con firme dedicación y diligencia, a pesar de la exigencia de sus tareas sociales, consiguiera éxito y reputación internacional como escultora”.

motivo de la celebración del “Columbus day” el abogado propone la erección del monumento a Colón en Palos, así como la propuesta de creación de una asociación que en memoria del navegante sirviera para buscar fondos necesarios para su construcción. La propuesta fue aceptada, naciendo así la “Columbus Memorial Foundation Inc.”, de la que formarían parte, entre otros, el entonces presidente de los Estados Unidos (Coolidge) y el duque de Alba en su papel de embajador de España en los Estados Unidos.

El 3 de noviembre de 1926 contactó con la Cámara de Comercio de Huelva para plantearle la idea que fue unánimemente aceptada.

La misiva escrita por Page fue incluida en el rotativo *La Provincia* de 12 de enero de 1927, y, entre otras cosas, Page solicitaba la información relativa “a la bahía o bahías que sirven a Palos y a Huelva (que ahora se llama según tengo entendido la bahía del Tinto si bien en este punto desearía información más definitiva) ...mucho estimaría el que me enviase un mapa reciente en el que se vea la sección referida en detalle, si es que existe tal mapa”.

Asimismo, le informa de la creación de la Sociedad para la erección del Monumento a Colón y de la aprobación que tiene del rey expresada por Primo de Rivera. Y en cuanto a la ubicación Page afirma: “A nuestro juicio en algún lugar en la vecindad de la Rábida o de Palos de donde partió Colón en su viaje que resultó en el Descubrimiento de América sería apropiado si hay un lugar en esa localidad que fuera lo suficientemente accesible y aprovechable”.

Esta explícita carta fue contestada por el Sr. Casto Ramírez, presidente de la Cámara de Comercio de Huelva, siendo incluida en *La Provincia* del 14 de enero de 1927. En ella el Sr. Casto se congratula con la idea y le manifiesta su satisfacción por sus propósitos “cuya realización será recibida con la mayor complacencia por toda España y muy especialmente por los hijos de esta región...”.

Gertrude en la inauguración del monumento a Colón el 21 de abril de 1929. Cinco días después de la inauguración, el Ayuntamiento concedió a Gertrude el nombramiento de Hija Adoptiva de la ciudad.



Junto a los planos y mapas que Page le solicitaba y que envía por separado, Casto afirma que le indica: “el sitio que creemos más a propósito para levantar el monumento por ustedes proyectado. Dicho lugar es una rotonda frente al monasterio de la Rábida (margen de Huelva) en la confluencia de los ríos Tinto y Odiel”, quedando de esta manera abierta la polémica sobre la posible ubicación del monumento. De un lado la primitiva idea de W. Page de erigirlo en Palos frente a la propuesta de hacerlo en Huelva. Polémica que se salda a favor de la capital en un viaje que la propia Gertrude realiza a Huelva en 1927. Decidido el lugar, la escultora comenzaría la construcción del monumento.

LA CONSTRUCCIÓN DEL MONUMENTO.

Sabemos que a comienzos de 1927 Gertrude realizará un viaje a Egipto que le será de gran influencia para inspirarse posteriormente en el Colón de Huelva. Así lo expresa su biógrafo B.H. Friedman cuando afirma: “comenzamos a sentir como Gertrude debe tener el poder escultórico; la fuerza simplificada y estilizada de este gran arte.

La visión de miss Whitney ante los museos

■ “Aunque ella ya no está entre nosotros, sus ideas siguen participando para dar forma y coherencia al arte de nuestro tiempo y nuestro país y para ayudarnos a moldear el mundo venidero. Es apropiado que este museo símbolo de su fe en el futuro deba ahora contener la exhibición de su escultura. Juntos forman un recuerdo adecuado de los logros creativos de un artista dotado y de una mujer inteligente y generosa”.

Lo que ella esta aprendiendo en este viaje no se puede encontrar fácilmente... pero se encontrará refundido mas tarde en el monumento de Colón, sobre el cual ella está constantemente pensando”.

A su regreso de Egipto, Gertrude contacta inmediatamente con Andrew O'Connor, el escultor que estará al tanto de toda la

evolución del proyecto y quien parece que le acompaña a Huelva en su primera visita el 17 de marzo de 1927. Durante esta estancia, no solo se elige el lugar definitivo de la estatua, sino también la piedra con la que iba a ser construida la escultura. Sin duda, piedra caliza, procedente de las canteras de Niebla (Huelva). Finalmente, y como informa el diario *La Provincia*, las obras comenzaron el 6 de diciembre de 1927.

El colosal proyecto contará también con un gran equipo de escultores, entre los que mencionamos al ya citado O'Connor, al que Gertrude visita en varias ocasiones en su estudio de París y que se convierte en su verdadero confidente en todo a lo que el monumento respecta. A pie de obra y para supervisar todo, se encontraba Florence J McAuliffe, quien llegó a trasladarse a Huelva con su mujer e hijos entre los años 1928-1929. Junto a él estaba el también escultor francés Aristides Mian y Gerard T Horrigan. Mientras que por parte de la Junta de Obras del Puerto se encontraban su director, Francisco Montenegro, y el subdirector, José Albelda. En cuanto a los trabajadores, sabemos por un reporta-

Su bisnieta Fiona visita Huelva

“Desde la ribera del resplandeciente Río Odiel en España, contemplé la puesta de sol sobre este ancho estuario que se extiende hacia las marismas pantanosas y el océano Atlántico que sigue más allá. Aquí, en un parque lleno de palmeras, en la ciudad portuaria del suroeste de Huelva, se alza una estatua de piedra caliza de Cristóbal Colón de 114 pies de altura. Mi bisabuela, Gertrude Vanderbilt Whitney, la hizo en 1929 cerca del lugar donde Colón embarcó para su viaje de 1492”.

je publicado por *La Provincia* los días 12 y 13 de julio de 1928 que: “estábamos rodeados de artistas y obreros franceses, rumanos, americanos y húngaros que hablaban y se entendían no sabemos cómo. Dos o tres españoles, aparte de nosotros y nada más. Aquello era una especie de torre de Babel en la cual el único ruido común entendido por todos era el de los mazos al caer sobre los cinceles”.

A primeros de enero de 1929, Gertrude, regresa de nuevo a Huelva para supervisar la evolución de los trabajos, y el diario ABC del 9 de enero proporciona la presente información: “Se encuentra en esta capital la escultora norteamericana miss G. Whitney autora del proyecto del monumento a Colón que se construye frente al monasterio de la



Acto de inauguración del monumento a Colón un lluvioso 21 de abril de 1929.

Rábida costeadado por la Sociedad Columbus Memorial, fundada en Nueva York. Miss Whitney visitó esta mañana las obras, acompañada del Sr Montenegro, ingeniero encargado de dirigir la construcción y se mostró bien impresionada de los efectos artísticos y del adelanto de las obras, cuya terminación coincidirá con la apertura de la Exposición Iberoamericana”.

Nuestra escultora no regresará a Huelva hasta marzo de 1929 para la inauguración del monumento que se llevará a cabo el 21 de abril. Solo cinco días después de la inauguración, el Ayuntamiento de Huelva concedió a Gertrude el nombramiento de Hija Adoptiva de la Ciudad.

El 22 de enero de 2022, su biznieta Fiona Irving Donovan recibió igualmente de la corporación municipal idéntico nombramiento. En su discurso de agradecimiento afirmaba: “Hoy pienso en mi bisabuela Gertrude Vanderbilt Whitney que tanto amaba Huelva, su carácter y su gente. Me siento honrada de compartir con ella el título de Hija Adoptiva de su bella ciudad. Al igual que ella, respeto y tengo un gran cariño por este lugar que ahora estoy encantada de llamar hogar. Espero muchas más visitas aquí y gracias por su generosa bienvenida”. ■



Library of Congress.

Retrato de Willian Hussey Page.

Más información:

- **Friedman, Bernard H.**
Gertrude Vanderbilt Whitney: A Biography. Doubleday, 1978.
- **Ramos Camacho, José Antonio**
Gertrude Vanderbilt Whitney: Autora del Monumento a Colón. Caja de Ahorros de Huelva, 1987.
- **Sugrañes Gómez, Eduardo J.**
El Monumento a Colón de Huelva. Un regalo de los Estados Unidos al pueblo de España. Ayuntamiento de Huelva, 2019.
- **Márquez Macías, Rosario y Losada Friend, María y otros**
Gertrude Vanderbilt Miss Whitney. Diario en España 1928-1929. Universidad de Huelva, 2020.

Luis Clauss y la Operación Carne Picada

Una trama que contribuyó al final de la II Guerra Mundial

El 10 de julio de 1943 las tropas aliadas desembarcan en Sicilia pillando desprevenido al ejército de Hitler. Un acontecimiento determinante para el final de la II Guerra Mundial que tiene su origen en el engaño diseñado por la inteligencia británica, y en el que es transcendental la aparición del cadáver del falso oficial inglés, William Martin, en las costas de Punta Umbría el 30 de abril del mismo año. La elección de este rincón del sur de España, entre otros motivos, se debe a la presencia de la familia alemana Clauss. La fotógrafa María Clauss, nieta del protagonista de esta historia, ha realizado un trabajo documental para desvelar el secreto familiar.

ÓSCAR TORO

DOCTOR EN COMUNICACIÓN

MARÍA CLAUSS

FOTÓGRAFA



Foto: María Clauss.

Cartas enviadas por Luis Clauss desde Caldes de Malavella a su madre, María Clauss, durante los años de internamiento a la espera de repatriación para juzgarlo en Alemania como espía (1945/1947).

La fotógrafa María Clauss recuerda que todo empezó al reparar en un montón de más de 40 cartas que guardaba de su abuelo Luis Clauss Kindt, último cónsul alemán en Huelva. Las misivas estaban dirigidas a su bisabuela —y homónima María Clauss— durante el confinamiento de su abuelo en Caldes de Malavella (Gerona) tras aparecer en un listado de 104 alemanes reclamados por los Aliados a España para que fueran deportados a Alemania, al ser clasificados de espías nazis, tras el final de la Segunda Guerra Mundial. “Parecía que me la escribía a mí” afirma con rotundidad la fotógrafa y nieta a modo de justificación del porqué de

un trabajo en el que se mezcla el periodismo documental con la necesidad personal de saber quién era realmente su abuelo.

Tras la lectura de las cartas, dice la fotógrafa, “encontré a un hombre que durante los tres años de confinamiento se preguntaba a diario, en cada carta, el porqué de su situación” y, añade, “y en mi cabeza se repetía la pregunta, una y otra vez, ¿era mi abuelo un espía?”.

Para buscar la respuesta María se remonta a la fecha que sirve de detonante de una historia construida a base de muchas historias, y que es determinante en el desenlace de la II Guerra Mundial: el 30 de abril de 1943. Ese día aparece un cadá-

ver vestido de falso oficial británico en las costas de Punta Umbría (Huelva). El muerto, con la identidad inventada de William Martín, portaba, deliberadamente, en un maletín esposado a una de sus manos, documentación falsa sobre el desembarco que iban a realizar los Aliados en Europa. El objetivo, conseguido, como lo demuestran las pruebas y lo corroboran distintos investigadores, era hacer creer a Hitler que la invasión se realizaría por la playa de Kalamata (Grecia) en vez de Sicilia, como realmente ocurrió el 10 de julio de 1943.

Las tropas lideradas por el comandante estadounidense Dwight Eisenhower, en colaboración con el general británico Harold Alexander, y la intervención, como punta de lanza, del ejército dirigido por el general George Patton, tomaron con facilidad el objetivo de la que se ha conocido como Operación Husky, contribuyendo, de esta forma, a la caída del fascismo en Italia y al viraje en el desenlace de la contienda mundial. La falta de previsión del ejército alemán, que se había desplegado, principalmente por Grecia, Peloponeso y Cerdeña, tal y cómo aparecía en los documentos aportados por William Martin, se debe, principalmente al éxito de la Operación Carne Picada. Y, por tanto, el engaño,

Recreación del cadáver William Martin flotando en la playa de Punta Umbría.



Foto: María Clauss.

en el que juegan un papel esencial Luis y su hermano Adolfo Clauss como receptores de la falsa información y canales de transmisión a Alemania, es un éxito.

CONFINAMIENTO. En la familia Clauss nadie entendió por qué confinaron a su abuelo y no a su tío-abuelo. Ya que, según la opinión de la fotógrafa, “él —en referencia a Luis Clauss— era el que llevaba la gestión del consulado, además de sus negocios, mientras que su hermano Adolfo era realmente el ejecutor de las tramas de espionaje tras el final del conflicto”. Para María Clauss la razón de este acontecimiento, tras corroborar fotografiando uno de los documentos desclasificados que guarda el Ministerio de Asuntos Exteriores español en su archivo de Alcalá de Henares, es que el hecho que su tío participara como intérprete del Alto Mando y oficial de carro de combate de la Legión Cóndor durante la Guerra Civil española le permitió contar con el favor “de incluirlo en una nueva lista, en la que se instaba al Gobierno español a que se le protegiera”.

Durante el confinamiento Luis Clauss intenta, y así se leen en muchas de sus cartas, entender la razón de su situación. En una carta, fechada el 14 de septiembre de 1945 desde el hotel Soler (el establecimiento donde se confinaban a los alemanes que iba llegando desde los distintos puntos de la geografía española) de Caldes de Malavella, escrita con una máquina con tinta azul a un amigo abogado, dice: “como no he faltado jamás ni comprometido en la

MARÍA CLAUSS RECUERDA QUE TODO EMPEZÓ AL REPARAR EN UN MONTÓN DE CARTAS QUE GUARDABA DE SU ABUELO LUIS CLAUSS KINDT, ÚLTIMO CÓNSUL ALEMÁN EN HUELVA

nada la neutralidad española, no cabe la menor duda que debo mi confinamiento a las sugerencias inglesas”. E insiste a su amigo que entiende que “nuestro Gobierno (en referencia al español) no puede hacer nada a esa presión, ya que sabe que es habitual que su nombre aparezca en las listas de los ingleses”. Sin embargo, añade que “resulta ser un atropello tanto más sensible, cuando la persecución de mi persona por los ingleses arranca de los días del alzamiento, por haber contrarrestado los manejos de las empresas inglesas para parar las minas y haberles obligado, despachando los barcos, a lo cual ellos se negaron. Es natural que me persigan los ingleses, también estoy desde el principio en la lista negra de ellos, pero que sea al mismo tiempo una víctima para los españoles, es lo muy triste”. A lo que añade, dolido por el trato que recibe, “no me admitieron en el partido —en referencia al partido nazi— porque siempre he criticado y me he opuesto públicamente a lo que entendía que no estaba bien. Por desgracia para nosotros he

acertado en mucho, pero como alemán no rehúyo a las consecuencias del desastre”.

El resto de cartas, que van desde los años 45 al 47, hablan de forma reiterada de su sensación de sentirse víctima y estar sufriendo un destierro que no se merecía. De deportaciones de sus compatriotas a Alemania. De la cotidianidad de la vida del pueblo de acogida. Finalmente la noticia más esperada llegó, y pudo regresar a Huelva y reencontrarse con su familia el 20 de agosto de 1947.

LOS HERMANOS CLAUSS. Luis (21/08/1894) y Adolfo Clauss (7/02/1897) nacieron en Huelva, pero con 5 y 8 años se les envían a formarse a Alemania en colegios de élites progresistas, impulsados por el pedagogo Herman Lietz. La primera parte de su formación la realizan en el centro de Haubinda y posteriormente en el internado de Bierbesnstein. Este internado es una abadía construida hace más de 300 años por los príncipes abades de Fulda. En ella el tiempo parece que se ha detenido.

La fotógrafa acude allí en septiembre de 2019 en busca del paso de sus familiares. La suerte, al no contar con una cita previa, y el interés que despierta la historia en su actual director, Michael Meinster, hace que pare por unos minutos su reunión y acompañe a María por el internado en busca de los espacios guardados en el álbum familiar que acompaña a la nieta en este viaje por la biografía de Luis y Adolfo Clauss. Una parada es en el mismo balcón, desde el que se divisan inmensos prados,

Tumba de William Martin, en el
cementerio de Huelva.



Foto: María Clauss.

donde su abuelo se fotografió con sus compañeros.

La siguiente es en el comedor del internado. Un espacio con la misma disposición y el mismo mobiliario que la foto de hace 104 años pegada en el álbum familiar. La fotografía onubense no se resiste a reproducir la misma fotografía. Al regresar al despacho del director, su secretaria ha localizado el libro de registro y la página manuscrita del ingreso de Luis Clauss en 1906. Sin embargo, no aparece ninguna referencia al tío-abuelo Adolfo, a pesar que los relatos familiares aseguran que estuvieron en el internado alemán hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial. Tras la Guerra, Luis retomará sus estudios de Química en Leipzig (Alemania). Una vez que regresa a Huelva, al estar su padre muy mayor, asume la gestión del consulado, además de iniciar su actividad empresarial como consignatario de buques y armador de barcos de pesca.

Los investigadores onubenses Jesús Copeiro y su colega Enrique Nielsen (hijo del delegado del servicio de prensa y propaganda alemana en Huelva), autores de los libros *El misterio de William Martin, desentrañando la trama* (2014), *William Martin. Operación Carne Picada* (2017) y *Clauss* (2019), describen a Luis Clauss como “un hombre emprendedor. Compró los primeros camiones fri-

EL 30 DE ABRIL DE 1943 APARECE UN CADÁVER VESTIDO DE FALSO OFICIAL BRITÁNICO QUE PORTABA DOCUMENTACIÓN FALSA SOBRE EL DESEMBARCO

goríficos para llevar mariscos y pescados a Madrid”. Y añaden con rotundidad que “nunca perteneció al partido nazi”.

El estallido de la II Guerra Mundial (1939 a 1945) pilló a la familia Clauss en Huelva. Según Copeiro y Nielsen, basándose en entrevistas a Sigrid y Araceli Clauss (hijas de Luis), la casa familiar es utilizada como punto de encuentro de soldados alemanes, vestidos de paisano, que acudían a telegrafiar sobre la actividad británica, especialmente la relacionada con la de la compañía minera Rio Tinto Company Limited.

En este periodo el tío-abuelo de la fotografía se incorpora a la estructura del espionaje alemán liderada por Canaris, jefe de la inteligencia alemana (*Abwehr*). Adolfo Clauss era un agente muy activo (hay que señalar que ya había participado realizan-

do labores de sabotaje y espionaje durante la I Guerra Mundial), conocido por el nombre en clave de Carolus.

Los Clauss contaban con una amplia red de colaboradores, tanto en el puerto como en otras instancias onubenses, y según los investigadores locales, Adolfo aprovechaba su finca situada en La Rábida (Huelva) para hacer el seguimiento del tránsito de los buques ingleses cargados de mineral. A las órdenes de Adolfo, cuentan Copeiro y Nielsen, operaba un grupo de submarinistas alemanes que no estaba de forma permanente en la capital onubense, sino que venía en las ocasiones que había que realizar una operación de sabotaje. Adolfo Clauss las organizaba, daba las instrucciones y su equipo las ejecutaba.

Normalmente estos buzos lo que hacían eran poner unas cargas explosivas de unos 3 a 5kg que se pegaban con imanes al casco de los barcos ingleses para que, al quitar la espoleta, les hiciera un agujero para así inhabilitar el buque. “No hay constancia que mi abuelo participara. Tan poco que no supiera de las acciones que llevaba a cabo su hermano” afirma María Clauss.

CARNE PICADA. La Operación Carne Picada cambió los acontecimientos de la historia universal y también la historia personal del abuelo de María Clauss.



Isabel Naylor, ciudadana británica afincada en Huelva. 69 años poniéndole flores a la tumba de William Martin. Recibió en 2002 la medalla al mérito civil del Imperio Británico.

La Operación Carne Picada se hace conocida entre los británicos a partir de una versión autorizada publicada entre el 1 de febrero al 8 de marzo de 1953 a modo de relato semanal en el diario *The Sunday Express*. Posteriormente, el propio Ewen Montagu, miembro de la Inteligencia Naval Británica y artífice junto a Ian Fleming del engaño, escribirá el libro, que se convirtió en bestseller, *The Man Who Never Was* (1953).

Su hijo, el profesor emérito de música de la Universidad de Oxford Jeremy Montagu, afirmaba en su casa no conocer la historia de *El hombre que nunca existió* hasta su publicación. “Estuvo mucho tiempo en secreto porque no se sabía si se tenía que volver a realizar el engaño” sostiene, quien a sus más de 90 años se ha convertido en la memoria viva y directa del engaño gestado por su padre y su colega Fleming.

Para Montagu, sentado en un salón rodeado de instrumentos musicales de los cinco continentes y con el libro de su padre en una pequeña mesa auxiliar, “la elección de Huelva se debe al conocimiento de la existencia de la eficacia en el espionaje de su tío”.

Esta afirmación coincide con la que sostienen los investigadores onubenses, que añaden a las razones de la elección que Huelva coincidía en la ruta área de Inglaterra y el cuartel general aliado en Argel y,

LOS INVESTIGADORES NIELSEN Y COPEIRO ASEGURAN QUE LUIS CLAUSS “NUNCA PERTENECIÓ AL PARTIDO NAZI”

por la supuesta neutralidad, de España en la contienda. Mientras que para la investigadora alemana Tabea Golgath el éxito dependía de varios factores, “el tiempo debía ser el correcto, el cadáver encontrado, y el espía alemán tenía que fotografiar las cartas donde se hacía creer que la invasión se realizaría a través de Grecia”.

30 DE ABRIL DE 1943. María Claus fotografía en el archivo de Kew (Londres) los documentos que registran el movimiento el 10 de abril de 1943 en la base escocesa de Holy Loch del submarino *Seraph*, y como este expulsa, el día 30, el cadáver que llegará a las costas onubenses. Una vez allí, el muerto es recogido por el pescador local, José Rey, quien lo lleva a las puertas de una choza de pescadores. Francisco, con 82 años, cuenta que tenía 6 años y su hermano Carmelo 16, cuando ocurrió el acon-

tecimiento. En la familia, conocida en la localidad como “los rifeños”, se recuerda que el abuelo, cuando hacía referencia a la historia, destacaba, principalmente, la calidad de las botas del oficial británico.

El cadáver será custodiado por las autoridades locales, y se le pide al forense Eduardo Fernando del Torno que realice la autopsia esa misma mañana en una mesa de mármol en el cementerio de La Soledad de Huelva. El forense, según aparece en la documentación, determina que el oficial había caído vivo al mar y que muere por asfixia, y que llevaba entre 8 y 10 días en el mar. Sin embargo, también expresa ciertas dudas sobre el motivo de la muerte porque el cadáver no tenía picaduras de peces, algo común en un ahogado.

La relevancia del muerto es doble. Una, que es un oficial británico, y la segunda, que en su mano trae un maletín con documentación clave. La documentación se recibe, junto a sus placas de identificación, documentos personales, etc. ante el juez instructor de la Marina, y en presencia del vicecónsul británico Francis Haselden quien, según todas las fuentes consultadas, era el único conocedor del engaño.

Adolfo Claus, al tener acceso a la Comandancia de la Marina, fotografía los documentos y los remite a los servicios secretos alemanes. Poco después, la docu-



Reproducción del mapa original de la operación Mincemeat donde están señalados los puntos claves: Huelva, Cerdeña, Kalamata y Sicilia.

mentación original es enviada con urgencia al Estado Mayor de la Armada en Madrid, donde se avisa al jefe de la *Abwehr* en España, Gustav Leissner. Allí se vuelven a fotografiar, cerrados por segunda vez en la embajada alemana.

“Todo parece indicar que mis familiares ya lo habían enviado a Berlín, concretamente al bunker Zossen de comunicaciones del alto mando en la capital alemana”, dice María Clauss a la vez que recuerda que “no hay una constancia, ni documentación que avale esta teoría. Se basan en rumores o en la opinión de la hija de Haselden, quien dice que su padre, al entrar en el consulado, vio las fotografías de los documentos”.

Como ya se ha explicado, para lograr este éxito fue necesario inventar la biografía del falso oficial William Martin: un capitán, nacido en Cardiff, destinado en el Cuartel General de Operaciones Combinadas y experto en tareas de desembarco. Un personaje que, gracias a las pistas falsas repartidas en los bolsillos de su uniforme (y que la fotógrafa onubense ha recreado visitando los sitios en el Londres actual), cobró vida al ser encontrado muerto por el pescador y entregado a las autoridades locales.

El cadáver llevaba distintos tickets de su biografía falsa: primero, uno de la exclusiva joyería Phillips, situada en una se-

gunda planta de un edificio en la calle Bruton en cuyo interior a día de hoy un recorte de periódico recuerda esta historia, y donde compra el anillo de pedida a su novia Pam. No muy lejos se encuentra la tienda Cievers & Hawkes donde, según los tickets encontrados, compra dos camisas. En su paso por Londres duerme durante seis noches en el Naval and Military Club. Hoy el edificio está abandonado. E incluso tiene tiempo para acudir a una función de la comedia *Strike a New Note* en el teatro Prince of Wales. Y, para hacerlo aún más creíble, un aviso de la entidad bancaria Lloyds Bank advirtiéndole que tenía que saldar una descubierto de 80 libras esterlinas.

Y además lleva consigo los papeles clave, tal y como aparecen en el legajo desclasificado de la Operación Carne Picada que se encuentra en el Archivo Nacional Británico, compuestos por: un escrito del general Sir Archibald Nye, subjefe del Estado Mayor, dirigido al general Harold Alexander, responsable de las fuerzas británicas destacadas en Túnez, en el que se hacía referencia al posible desembarco aliado en las playas de Kalamata y Cabo Araxos en Grecia, y una carta del Lord Louis Mountbatten, jefe de Operaciones Combinadas, en la que se le daban explicaciones explícitas al oficial Martin de su misión.

Sin embargo, no habría trama, ni engaño, si no hay un cuerpo. Por lo tanto, el principal reto era hacerse con un cadáver. Las primeras creencias fueron que el cuerpo del falso William Martin era el de un piloto de avión ahogado tras un accidente. Posteriormente, el propio Ewan Montagu habla en su libro del cadáver de un mendigo muerto por pulmonía. Según el hijo de Montagu “el hecho de haber robado un cuerpo es otra de las razones por la que esta historia ha estado en secreto”.

Sin embargo, el ex funcionario del Ayuntamiento de Londres, Roger Morgan, descubre en 1995 en unos papeles desclasificados la existencia de una partida de defunción con fecha del 28 de enero de 1943 en el St. Pancras Hospital (Londres) de Michael Glyndwr, un vagabundo fallecido por ingesta de matarratas. “En el archivo nº 23 con el nombre de Mincemeat había una hoja larga escrita a máquina donde vi el nombre, como a media página” cuenta justo enfrente del búnker donde trabajaban y se refugiaban Churchill, oficiales del gobierno y todos los altos mandos militares británicos durante la Segunda Guerra Mundial.

Esta teoría, recuerda María Clauss, es la que ha venido manteniendo el Gobierno británico, aunque no convence, por ejemplo, al escocés John Steele, quien



Foto: María Clauss.

relaciona el cadáver con el del marinero John Melville, fallecido tras el hundimiento, también misterioso, del navío *El Dasher*, en las mismas fechas en las que se supone Montagu va camino a la ensenada de Holy Loch.

Vagabundo o marinero, Michael o John, dejan de existir, y para cuando el cuerpo llega a las costas onubenses ya se había convertido oficialmente en William Martin, y, popularmente, en el hombre que no existió.

Mientras en la lápida del cementerio onubense, sin la certeza que en ella haya un cuerpo, se lee: *William Martin. Nacido el 29 de marzo de 1907, murió el 24 de abril de 1943. Hijo muy querido de John Glyndwyr Martin y la difunta Antonia Martin, de Cardiff. Gales. Dulce y honroso es morir por la patria.*

a la implicación de Isabel Naylor (fallecida en 2019). Naylor, reconocida con la medalla del Imperio Británico por su fidelidad al soldado desconocido en marzo del 2002 por el Gobierno inglés, solía recordar con su gesto “que había en el cementerio un hombre que dio un giro a la II Guerra Mundial”.

María Clauss pone encima de una mesa de la casa de su abuelo todas las cartas para una última fotografía. Mira la imagen en la que está ella de niña riendo con Luis en el jardín. “Sigo sin poder afirmar que mi abuelo era espía. Creo que su papel de cónsul le llevó a cumplir con sus obligaciones. Y que el destino jugó a que fuera parte de una pequeña historia que sirvió para cambiar la historia con mayúsculas: el final de la Guerra. Seguramente, hoy, lo único claro, es que lo recuerdo como mi abuelo”. ■

Una tumba conocida en la ciudad como la tumba del inglés en la que nunca han faltado flores los 11 de noviembre, fecha en la Gran Bretaña celebra el final de las contiendas mundiales, gracias

1. Base de Holy Loch (Escocia), desde donde zarpó el submarino *Seraph* transportando a “William Martin” rumbo a las playas de Punta Umbría.
2. Hermanos Rodríguez Delgado, únicas personas con vida que vieron el cadáver de William Martin en la playa de Punta Umbría.

Más información:

- **Copeiro, Jesús y Nielsen, Enrique**
 - *El misterio de William Martin: Desenterrando la trama*. Diputación Provincial de Huelva, 2014.
 - *William Martin. Operación Carne Picada*. Editorial Niebla, Huelva, 2017.
 - *Clauss. Un agente alemán en Huelva en la II Guerra Mundial*. Editorial Niebla, Huelva, 2019.
- **Macintyre, Ben**
Operation Mincemeat. Editorial Windsor, Reino Unido, 2010.
- **Montegu, Ewan**
The Man Who Never Was. Editorial Lippincott, Reino Unido, 1953.

Oculto a todo ojo profano. Cecilia Böhl Larrea, Fernán Caballero

Una exposición, comisariada por la profesora de la Universidad de Cádiz Marieta Cantos, en formato virtual y presencial, invita al público a traspasar el velo del incógnito y esclarecer quién se ocultaba tras el seudónimo de Fernán Caballero.

El Centro Andaluz de las Letras rinde homenaje a la escritora Cecilia Böhl de Faber (Morges, Suiza, 1796-Sevilla, 1877), más conocida por el seudónimo masculino de Fernán Caballero. Entre las actividades conmemorativas dedicadas a la escritora, destaca la exposición física y virtual *Oculto a todo ojo profano. Cecilia Böhl Larrea, Fernán Caballero* que anima al público a traspasar el velo del incógnito y esclarecer a lo largo de un recorrido de 16 paneles quién se ocultaba tras el seudónimo de Fernán Caballero, a conocer los orígenes de Cecilia Böhl Larrea y las novedades del mundo que conoció, los adelantos técnicos de su tiempo, que afectaron tanto a las comunicaciones como a la circulación de las noticias y al mundo editorial.

El título de la exposición *Oculto a todo ojo profano* parte de una frase de la escritora en la que muestra su deseo de que su persona no sea objeto de atención de la opinión pública, pues cree que no lo debe ser una mujer. Por ese motivo, para sentirse resguardada de toda mirada curiosa, decidió ampararse en el incógnito y recurrir a un seudónimo masculino. La cuestión es que, como resultado de ese deseo de que no se la identificara con Fernán Caballero, han surgido numerosos equívocos tanto sobre su personalidad literaria como incluso sobre su figura física. Hasta tal punto llegó la confusión que en su época muchas veces se pensó que Fernán Caballero era un hombre. Ella no lo desmintió, aunque otros lo hicieran por ella.

Para la profesora Marieta Cantos, comisaria de la exposición, “para Cecilia era una ventaja que tomaran a Fernán Caballero por hombre, porque estaba convenida de que así juzgarían la calidad de su obra y no su figura, algo que todavía ocurre hoy con muchas escritoras. Ella era muy consciente de que tanto la opinión pública como los escritores coetáneos encontrarían cualquier argumento para minusvalorar su obra, simplemente por haber sido creada por una mujer que se atrevía a escribir para el público y a poner en el mercado sus novelas”, asegura la propia comisaria.

La muestra también invita a conocer las experiencias de Cecilia vividas en su juventud y en sus matrimonios; a comprender sus inicios como escritora, entender el afán experimental de su literatura, su proyección en Europa y América, pero también su estrecha vinculación con Andalucía; lo incita a averiguar cómo se movió en los distintos ámbitos de poder, a descubrir cuáles fueron sus conexiones con la prensa periódica y con el mundo editorial, a saber cómo se la leyó, cómo fue valorada por la opinión pública y por la crítica literaria y, cómo pasó a la posteridad tras su muerte.

El primer objetivo de la muestra es redescubrir tanto a la persona como a la autora: dónde nació, cuáles eran sus orígenes, cuáles sus experiencias. En este sentido, era muy importante rescatar el legado matrilineal, pues durante mucho tiempo se ha hecho hincapié en la figura de su padre, Juan Nicolás Böhl de Faber, sin duda un erudito y bibliófilo de especial relevancia para la cultura española—su notable colección de libros, algunos de singular rareza, fue adquirida por la Biblioteca Nacional—, pero se ha olvidado el papel que jugó su madre, Frasquita Larrea. Si no usamos el apellido Larrea al referirnos a Cecilia, nos olvidamos de lo mucho que aprendió la joven escritora de ella, que también cultivaba la literatura y que traducía al español los textos que Cecilia empezó a redactar en francés, el idioma que dominaba para expresarse por escrito.

La personalidad de Cecilia Böhl Larrea se comprende mejor si se conoce el contexto gaditano en que creció. Juan Nicolás Böhl y Francisca, Frasquita, Ruiz de Larrea fueron un matrimonio mixto. Él era alemán, de origen sueco y religión protestante. Ella era gaditana, católica, de padre alavés y madre irlandesa, es decir, un tipo de matrimonio que era muy frecuente en el Cádiz multicultural y cosmopolita, que surge después del traslado de la Casa de Contratación con Indias, desde Sevilla a Cádiz, en 1717. Que ella naciera en Morges, Suiza, se explica precisamente porque

el parto se produjo mientras sus padres viajaban a Hamburgo. Por esos orígenes, fue en varias ocasiones a Alemania y pasó su primera infancia allí, donde aprendió alemán y francés. Junto a su madre supo apreciar y hacer valorar la cultura española y particularmente la andaluza, pues Frasquita Larrea se enorgullece de su identidad y en los folletos patrióticos que escribió durante la Guerra de la Independencia se autodefinía como española y andaluza.

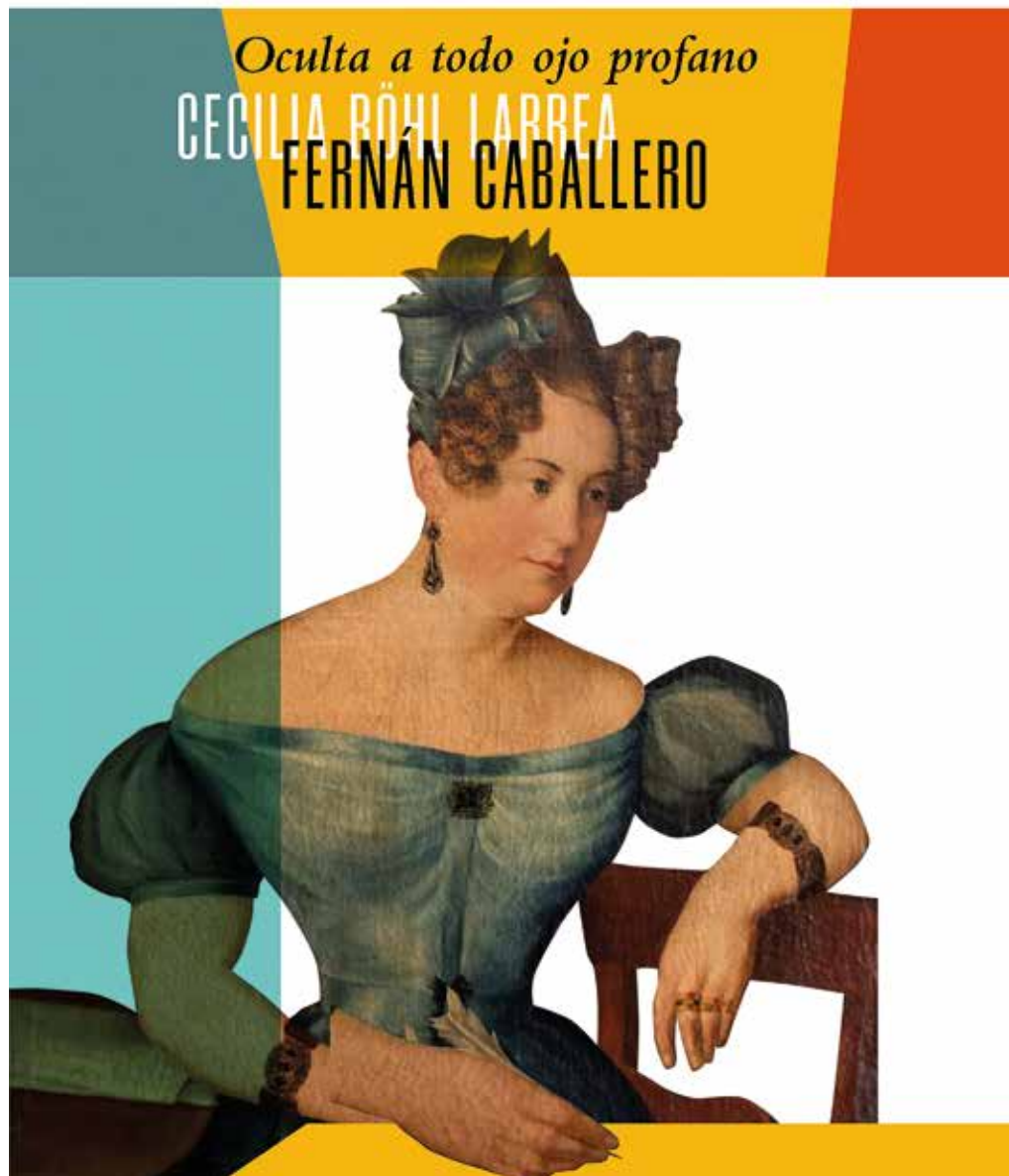
Años más tarde, su primer matrimonio con Antonio Planells la llevó a vivir en Puerto Rico. Con el segundo disfrutó del refinamiento de la sociedad aristocrática, a la que pertenecía su marido Francisco Ruiz del Arco, marqués de Arco-Hermoso, en Sevilla. La tertulia que ambos mantenían era frecuentada por jóvenes escritores españoles como García Tassara o Joaquín Francisco Pacheco y otros extranjeros como el barón de Taylor o Washington Irving. Con el tercer marido, Antonio Arrom, disfrutó del apoyo de una persona que la admiraba como mujer y como escritora y que la animó a publicar y la apoyó en sus actividades creadoras.

El segundo objetivo de la exposición es comprender su horizonte intelectual como escritora para reivindicar la modernidad de su legado literario. Cecilia fue una pionera en muchos aspectos. Se adelanta a todos los escritores de su tiempo en desprenderse del romanticismo historicista y en reivindicar un tratamiento literario de la realidad objetiva, en utilizar el realismo daguerrotípico, o fotográfico, como técnica literaria, pero siendo consciente de que esa realidad debía tener una reelaboración posterior que, en su caso, consistía en un tratamiento poético, idealizador, que la retratara a una luz favorable. Se anticipa a Valera en reivindicar Andalucía como tema, en conceder importancia a la realidad andaluza, al habla y al folclore andaluz. Se adelanta a Galdós en tomar la historia contemporánea y las clases medias como asunto literario.

Fue asimismo maestra en literaturizar los diálogos, tanto los del pueblo como los



CENTRO-ANDALUZ-DE-LAS-LETRAS



de la aristocracia y, muy particularmente, en representar los diálogos andaluces con una “naturalidad” que era inusitada en su época. “Solo se pueden entender estos logros si los comparamos con las metas que se proponían los escritores europeos de su tiempo, Lady Morgan, Madame Staël, Balzac, Walter Scott, Dickens, pero también americanos como Washington Irving o Edgar Allan Poe”, porque ella estuvo atenta a las novedades que aportaron todos ellos.

Desde que Fernán Caballero publicara *La familia de Alvareda* o *La Caviota* a *Pepita Jiménez* o *Juanita la Larga*, de Valera,

por ejemplo, va casi un cuarto de siglo y en ese tiempo Cecilia Böhl Larrea, Fernán Caballero, pudo conseguir su objetivo de deslizar lo español de ese imaginario sureño, que veía la cultura española como más próxima a “lo africano”. España era un país que fascinaba a los viajeros extranjeros, europeos y americanos, por su exotismo, pero, al mismo tiempo, lo español y lo andaluz eran objeto de desdén por su atraso material, que los hacía aparecer incivilizados, incluso inferior.

Su propósito fue hacer comprender a los extranjeros que la religión católica había suavizado esa supuesta barbarie oriental, había introducido en España la verdadera civilización.

La escritora se plantea así en la programación del Centro Andaluz de las Letras como un reto y un desafío para difundir al gran público la profunda complejidad, dualidad y contradicción de una autora que, en la famosa metáfora de Rafael Montesinos, fue “un gran calamar andaluz” por la capacidad para camuflarse en su tinta. ■

Fue maestra en literaturizar los diálogos, tanto los del pueblo como los de la aristocracia y, muy particularmente, en representar los diálogos andaluces con una “naturalidad” inusitada en su época

Nebrija andaluz

500 años del fallecimiento de Antonio de Nebrija

LOLA PONS RODRÍGUEZ

UNIVERSIDAD DE SEVILLA*

Se latinizó el nombre en Aelius Antonius, vivió en más de 15 localidades distintas de las que solo dos (Lebrija y Sevilla) eran andaluzas, estudió en Salamanca, no pudo ejercer en universidades de Andalucía pues estas no existían aún en su época. Y, sin embargo, podemos decir del lebrijano Elio Antonio de Nebrija (1444-1522) que fue profundamente andaluz, que su escritura y su magisterio estuvieron muy influidos por el Reino de Sevilla y que en su obra desperdigó de forma en general intencionada no pocas huellas de su tierra de procedencia.

Este año 2022 es el Año del V Centenario Nebrija. La efemérides de su fallecimiento ha dado lugar a un venturoso programa de actividades destinado a celebrar la grandeza científica y vital de quien ha pasado al saber común sobre todo por ser el autor de la primera gramática completa de la lengua española (su *Gramática sobre la lengua castellana*) pero que fue en su tiempo conocido y reconocido por una obra más amplia y de mayor dimensión aún que esa gramática: Nebrija fue en su época un completísimo latinista.

En el siglo XV, el uso del latín estaba reservado a los dominios sociales ligados a la cultura, el saber o la internacionalidad: aunque la calle usaba ya las lenguas romances, hijas del latín, y estas ya contaban con una tradición literaria creciente y cada vez más vigorosa, la lengua del Lacio seguía siendo la de la diplomacia internacional, la comunicación eclesiástica, la transmisión de muchos saberes científicos o la lengua vehicular de la universidad. La formación de Nebrija en la Universidad de Salamanca lo hace, en sus propias palabras, toparse con profesores que *en el decir*, esto es, en la forma de usar el latín, nada saben, y ello entorpece la transmisión vez y sólida del contenido.

A subsanar ese mal latín y reivindicar un latín depurado se dedica toda su obra, incluso la propia gramática castellana. Su manual de estudio de latín (las *Introductiones latinae*, 1481), sus diccionarios bilingües (español-latín y latín-español), sus *repetitiones* o lecciones magistrales puestas por escrito... construyen, libro a libro, letra a letra, un edificio de conocimiento cuyos pilares van a ser constantemente las letras clásicas, y, en ellas, más el latín que el griego.

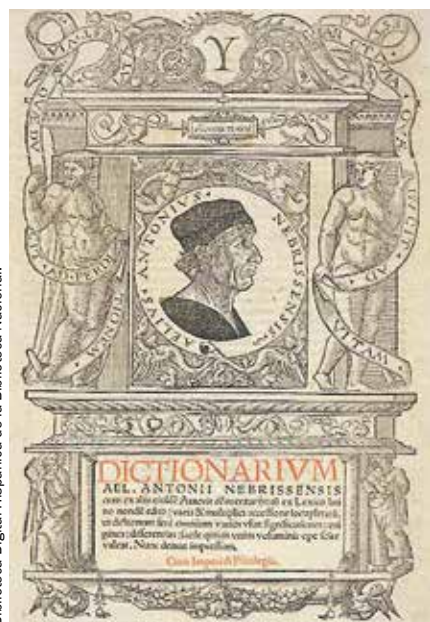
Para Nebrija, la lengua es la clave de la verdad: este principio, tan renovador y renacentista, es originalísimo en la España de su tiempo, un reino que empezaba a cerrar la etapa medieval y a vislumbrar el Renacimiento. Desde Italia, el humanista

Lorenzo Valla escribía en sus obras sobre el acceso directo y no intermediado a las fuentes e insistía en la lectura del latín y la enseñanza de un buen latín como modo de renovar la educación y la cultura. Las ideas de Valla fueron sentidas por Nebrija, quien vio en el cuidado lingüístico la posibilidad de renovación de todos los saberes.

“Para el colmo de nuestra felicidad y cumplimiento de todos los bienes, ninguna otra cosa nos falta sino el conocimiento de la lengua”. La frase, que Nebrija firma, valdría también para muchos de los problemas de competencia lectora y expresiva que vemos vivos en nuestro alumnado actual. Nebrija creía que un estudio profundo de la lengua era la llave para crecer en conocimiento y en capacidad intelectual. Él consideraba que el *grammaticus* tenía la habilidad y la responsabilidad de observar y corregir todos los campos del saber, pues todos se estudiaban y conocían a partir de textos basados en fuentes cuya fiabilidad y correcta transmisión o traducción se podía revisar.

La idea de que en la lengua estaba el potencial para desvelar la verdad era profundamente novedosa en su tiempo y es la clave para entender por qué Nebrija fue en su momento un autor distinto, prestigioso y valorado, y por qué todavía hoy, cuando hemos olvidado a la mayoría de los autores estudiados en las universidades españolas antiguas, seguimos atendiendo a Elio Antonio de Nebrija como una figura fundamental.

EN MOVIMIENTO. No estamos hablando de un estudioso enterrado en libros ni circunscrito a su mesa de trabajo y su biblioteca. Nebrija fue un estudioso en movimiento: primero, sus inquietudes formativas lo llevan a Salamanca y a Bolonia. Después, sus necesidades profesionales y su búsqueda de la serenidad que favorece el estudio y la escritura lo hizo buscar puestos de trabajo o patronos que lo protegieran. El resultado es un itinerario que



Retrato de Antonio de Nebrija (1536).



Introductiones latinae. Aelii Antonij Nebrissen Grammatica. Impreso en Granada en casa de Melchior Rodriguez Mercader (1590).

empieza en Lebrija y lo lleva, en ese orden y repitiendo a veces localidades en idas y venidas, a Salamanca, Italia, Sevilla, Extremadura y Alcalá de Henares.

En efecto, Antonio de Nebrija nació en Lebrija, al sur de la provincia de Sevilla. De allí era su familia y allí vivieron sus hermanos. En su etapa juvenil sevillana, Nebrija estudió, como él mismo declara, “debajo de bachilleres y maestros de gramática y lógica”, se familiariza con el latín y el estudio de las letras.

En 1458 abandona su pueblo y marcha por la Vía de la Plata camino de la Universidad de Salamanca. Cuando finaliza allí sus estudios, Nebrija se marcha a Bolonia para seguir estudiando. Allí se forma en el Colegio Español de San Clemente, una institución ligada a la Universidad de Bolonia. A su vuelta de Bolonia, Alonso de Fonseca, arzobispo de Sevilla, lo contrata en 1471 como preceptor de su sobrino Juan de

Fonseca, huérfano de padre; en este trabajo permanecerá Nebrija hasta 1473.

Fallecido Alonso de Fonseca, Nebrija hubo de buscar un nuevo puesto, y lo encontrará en Salamanca, esta vez como profesor. La etapa en Salamanca como profesor universitario acabó por el propio deseo de Nebrija. El maestro de la orden de Alcántara D. Juan de Zúñiga le ofreció vivir y trabajar bajo su patronazgo. Nebrija vivió en Extremadura (en Zalamea la Serena y tal vez en otras localidades como Alcántara) casi dos décadas, justo los años que fueron más productivos para nuestro gramático.

Esta etapa extremeña se acaba en 1503, cuando cambian las circunstancias del patrón de Nebrija: en esa fecha Zúñiga fue nombrado arzobispo de Sevilla y Nebrija

vuelve a trabajar en la Universidad de Salamanca, de donde sale en 1513 de forma dolorosa y definitiva. Su último protector fue Gonzalo Jiménez de Cisneros, el cardenal Cisneros, que le abrió la puerta de una nueva universidad: la Complutense, en Alcalá de Henares; allí pasa sus últimos años de vida.

Como estudioso, preceptor áulico o docente universitario, la vida de Nebrija lo fue llevando por diversos lugares y entornos culturales y lingüísticos. Fue longevo, tuvo una gran capacidad de trabajo, se esforzó por escribir obras que salían de la imprenta para entrar en las aulas universitarias como material de estudio y pilar de formación para los alumnos. Su biografía y su bibliografía fueron realidades en movimiento, y, pese a ello,

es posible trazar una línea continua que, desandada, lleva a un mismo lugar en Nebrija: su tierra de nacimiento.

Para Nebrija, la lengua es la clave de la verdad: este principio, tan renovador, es originalísimo en la España de su tiempo, que empezaba a cerrar la etapa medieval y vislumbrar el Renacimiento



Grabado incluido en el manuscrito

Introducciones latinae (c. 1486) de Antonio de Nebrija.

hizo en sentidos varios el camino de la Vía de la Plata varias veces en su vida, no se desvinculó ni dio la espalda a su tierra de procedencia.

En su obra son varios los asientos donde se puede observar el andalucismo nebriense. Uno muy evidente, y, por marginal hasta conmovedor, es el que proviene de ese pequeño margen de libertad que cualquier obra de lengua encuentra en la vía de los ejemplos. Al tener que escoger sustantivos con que ilustrar una categoría gramatical o un grupo semántico, aparecen referentes del Reino de Sevilla.

En su *Gramática*, si ha de ejemplificar sobre nombres propios dirá: “*ombre* es común a César i Pompeio, *ciudad* a Sevilla i Córdoba”. Al hablar de gentilicios, un tricolon termina aterrizando la lupa en Sevilla: “*Gentiles nombres* llaman los gramáticos aquellos que significan alguna gente como *español, andaluz, sevillano*”.

En alguna ocasión, la propia obra escrita en latín de Nebrija recoge la referencia de adscripción *Bethica mea*, esto es, ‘según se dice en mi tierra’, y su tierra es precisamente la Bética, nombrada así para engrosar el lazo de familiaridad y parentesco entre el Reino de Sevilla del siglo XV y la latinidad de la vieja provincia romana. Así, al comentar la voz *labrus* en su vocabulario jurídico (*Iuris Civilis Lexicon*) señala: “*uas est patulum grandioris aquae capax, qualibus in Baetica mea utuntur ex argilia fictis ad lauatinam & usus coquinarios*”, un vaso que puede transportar mayor cantidad de agua y que en su *Andalucía* usan hecho de barro moldeado para la cocina y el baño.

También, en una huella que es menos deliberada pero precisamente por ello más reveladora, son varios los andalucismos léxicos que se filtran en sus diccionarios. Llama al instrumento campero de corte y poda *calaboço* (*runcina lignatoria*) como se hace en una parte de Andalucía occidental, igual que califica al azufaífo como *açoifeífo* y a su fruto *açoifeífa*, según es común que se documente hoy en la Andalucía occidental el nombre de esa planta (frente al *jinjolero* de la Andalucía oriental); dice Nebrija que la *alhuzema* es “lo mismo que espliego” revelando que conoce las dos voces, la andaluza y la general, como cuando define “orosuz o regaliza”. Los ejemplos son muchos, el más simbólico seguramente sea la inclusión del arabismo *aljofifar* en su diccionario.

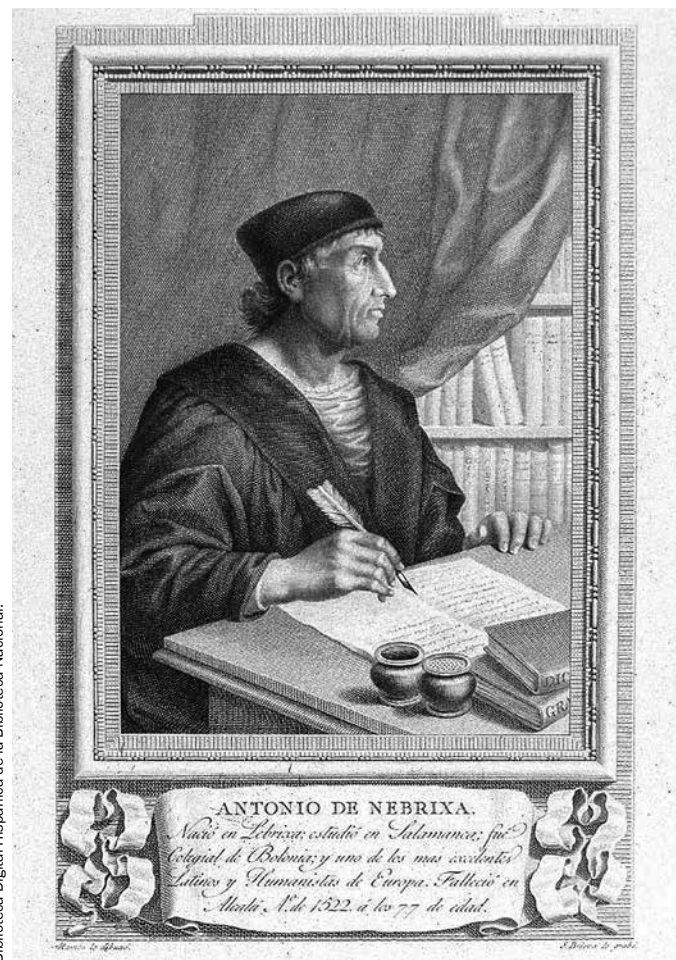
Los prólogos que Nebrija escribe a sus obras incluyen también muchas alusio-

BETHICA MEA. La vinculación de Nebrija con su tierra lebrijana y con el Reino de Sevilla se mantiene a lo largo de su vida. Fue el arzobispado de Sevilla el que, desde 1470, le dio trabajo y posibilitó que volviera de Italia. Fue en Sevilla, ante la corte, donde recitó en abril de 1490 su *Epithalamium Lusitaniae Principum*, el poema panegírico que compuso en honor de la boda de la infanta Isabel.

Administrativamente, estuvo ligado familiarmente a su tierra por distintas posesiones que hacen aparecer su firma

en documentación andaluza: en 1498 hizo donación a su hermano Martín de unas tierras en Lebrija; en 1504 estaba tramitando en la Catedral de Sevilla algunos papeles en nombre del arzobispo; en 1511 debió de pasar un par de meses en Sevilla, seguramente al cuidado de la obra impresa de Pedro Mártir de Anglería, igual que en 1513 reaparece en Sevilla al cuidado de su propia obra impresa; un año antes de su muerte está en Sevilla firmando documentos notariales a favor de su yerno... Nebrija

“Para el colmo de nuestra felicidad y cumplimiento de todos los bienes, ninguna otra cosa nos falta sino el conocimiento de la lengua”. La frase de Nebrija valdría también para nuestro tiempo



Nebrija, dibujado por Francisco Javier Ramos y grabado por Simón Brieva (1791).

nes a su propio pueblo de nacimiento. Es justamente el preámbulo a su manual latino, las *Introductiones latinae*, el lugar en que Nebrija explica por qué se ha latinizado su nombre (Antonio Martínez, Antonio de Lebrija) para hacerse llamar *Aelius Antonius*. Y ahí aparece el campo lebrijano como inspirador en su condición de yacimiento de arqueología romana; así, dice sobre el por qué de Elio: “el motivo de asumir este prenombre fue que en Lebrija y en el campo nebrisense existen numerosos monumentos de la Antigüedad en que pueden leerse en los mármoles grabados de la familia de los Elios y Elianos”. En la etapa de infancia y juventud en Lebrija se despertaría el interés de Nebrija por la arqueología, atestigüado en parte en su *Muestra de las antigüedades de España* (1499) donde explica sus visitas a distintas ruinas romanas del Reino de Sevilla.

Por último, es una deliberada vuelta a su infancia y a su tierra natal el más famoso de sus poemas. En el poema latino *Salutatio ad patriam*, Nebrija sublima su niñez sevillana, recuerda a sus padres, Juan y Catalina, y expresa su deseo, finalmente no cumplido, de ser enterrado en Lebrija. Este

Salve, casita mía [...]. Aquí respiré por vez primera las auras vitales, y abrí los ojos a la hermosa luz. Aquí me dio el pecho la nodriza la primera vez. Aquí recibí, al nacer, las primeras caricias de mis padres, y este lugar oyó mis primeros vagidos. Aquí estaba la cuna donde me acostaban; aquí me cantaba mi madre para que me durmiera. Aquí me colgaba del cuello de mi padre, y era peso dulcísimo para él, y carga agradable para el regazo de mi madre. Aquí me arrastré por el suelo; en esta pequeña era comencé a andar a gatas sostenido en mis tiernas manos; aquí comencé a hacer pinitos, y agitando el sonajero, le decía con mi media lengua ternezas a mi madre. Estas paredes me vieron jugar con otros niños de mi edad, y me vieron perder y ganar a las nueces. Aquí jugué a la guerra montado en una caña larga que hacía de caballo; pero mi juego predilecto era la peonza. Heme aquí sano y salvo después de tantos años, después de tantos peligros; recíbeme en tus brazos; no desdén al hijo que te ha colmado de gloria y ha inmortalizado tu nombre. No te enojos conmigo, pensando que no tengo amor a mis padres ni a mi patria porque he tardado tanto en volver al suelo natal [...]. Aquí donde descansará también mi padre con todos sus antepasados, aquí donde se ha mezclado el polvo de toda la casa, aquí dormiré yo el último

poema, escrito en latín, era incluido en las páginas iniciales de muchas de las impresiones del libro de texto de latín que escribió Nebrija, las *Introductiones latinae*. Lebrija era en la infancia de Nebrija una villa agrícola, rodeada por la marisma del Guadalquivir, con las casas diseminadas al pie del castillo y recogidas dentro de la muralla; esparcidos por el campo y reutilizados en el patrimonio urbano habría restos del pasado romano. Lo citamos parcialmente, en su traducción al castellano:

sueño, para que ya que no pude estar con vosotros en vida, pueda disfrutar de vuestra compañía después de la muerte.

500 AÑOS DESPUÉS. Nebrija es el andaluz que este año celebramos en Andalucía. Actividades como los *Martes de Nebrija* celebrados en el Archivo Histórico Provincial de Sevilla, exposiciones como la relativa a la huella de Nebrija en América que se abre en el verano de 2022 en el Archivo General de Indias, exposiciones bibliográficas como las desarrolladas en la Universidad de Jaén, actos de implicación ciudadana como la lectura continua de su *Gramática* programada en el Día del Libro por la Universidad de Sevilla, cursos de verano como el planificado en Ronda por la Universidad de Málaga, coloquios en torno al humanismo nebrisense como el celebrado en Lebrija en los albores de julio... Andalucía no debe olvidar a su mayor humanista en este año de efemérides, si hablamos de latín y de lenguas, todo se ha de referir en este año a él:

“Aun por testimonio de los envidiosos y confesión de mis enemigos todo aquello se me otorga, que yo fui el primero que abrí tienda de la lengua latina y osé poner pendón para nuevos preceptos [...] Y que si cerca de los hombres de nuestra nación alguna cosa se halla de latín, todo aquello se ha de referir a mí” (Antonio de Nebrija, prólogo al *Diccionario latino-español*, 1492). ■

Más información:

- **Gil, Juan**
Antonio de Lebrija. el sabio y el hombre. Ediciones Athenaica, Sevilla, 2021.
- **Gómez Asencio, José J.**
Nebrija vive. Fundación Antonio de Nebrija, Madrid, 2006.
- **Martín Baños, Pedro**
La pasión del saber. Vida de Antonio de Nebrija. Universidad de Huelva, 2019.
- **Millán, José Antonio**
Antonio de Nebrija o el rastro de la verdad. Galaxia Gutenberg, Barcelona, 2022.
- **Rico, Francisco**
Nebrija frente a los bárbaros. El canon de gramáticos nefastos en las polémicas del Humanismo. Universidad de Salamanca, 1978.

John H. Elliott

Referente de la historiografía española

CARLOS MARTÍNEZ SHAW

REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

John Huxtable Elliott (Reading, Berkshire, 1930-Oxford, 2022) ha sido uno de los más prestigiosos historiadores e hispanistas y uno de los más significados referentes de la historiografía española de las últimas décadas, con una incansable actividad profesional desplegada durante más de sesenta años, desde la defensa de su tesis (dirigida por Herbert Butterfield en la Universidad de Cambridge) sobre la política centralizadora del Conde Duque de Olivares, hasta nuestros días.



Detalle de la portada de su libro
Haciendo Historia (Taurus, 2012).

Su trayectoria académica se desplegó entre el Trinity College de Cambridge (1956), el King's College de Londres (1968) y el Institute for Advanced Study de Princeton, en New Jersey, Estados Unidos, "el paraíso del estudioso" (1973), hasta su regreso a Inglaterra (1990), donde fue nombrado *Regius Professor* de Historia Moderna en el Oriel College de Oxford, desempeñando dicho cargo hasta su jubilación (1997), a los sesenta y siete años de edad. Del mismo modo, su magisterio también se ejerció en el terreno de la investigación desde su hospitalaria casa oxoniense y durante sus viajes al extranjero, especialmente a España, que podría calificarse sin demasiadas cautelas como su segunda patria.

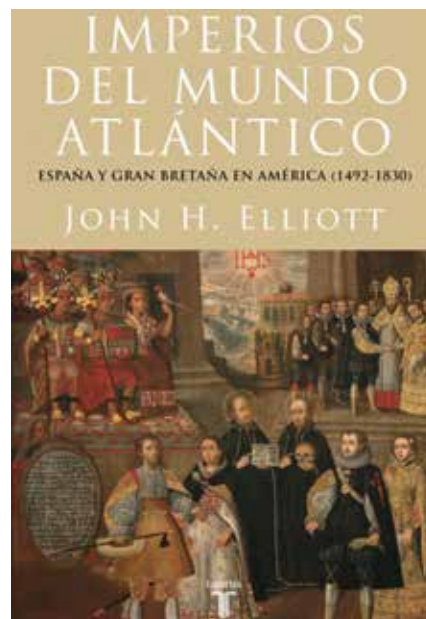
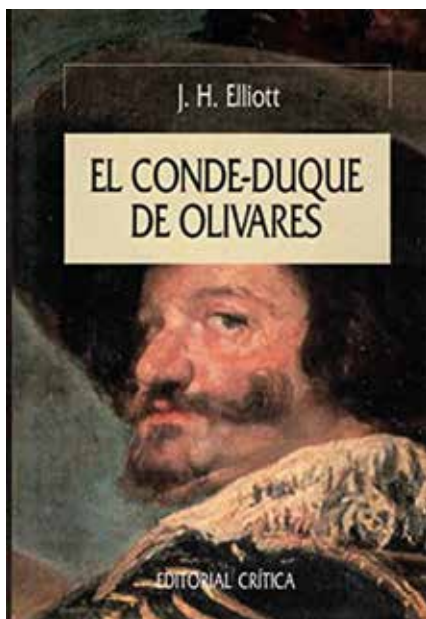
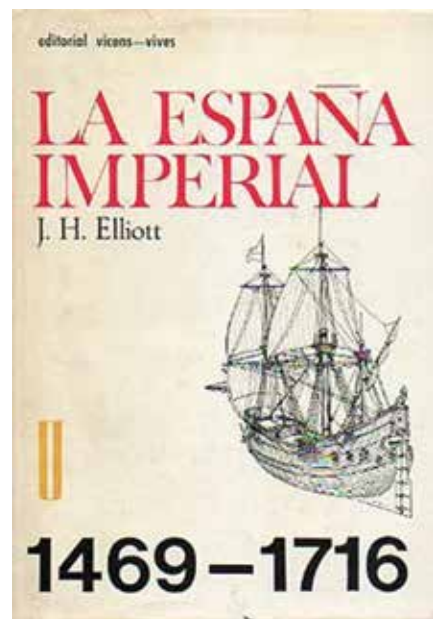
Aunque Inglaterra le dispensó los máximos honores (entre ellos el título de caballero, Sir, otorgado por la reina Isabel II en 1994), los reconocimientos recibidos en España no fueron desde luego menores: Gran Cruz de la Orden de Alfonso X el Sabio (1988), Gran Cruz de la Orden de Isabel la Católica (1996), Medalla de Oro de las Bellas Artes del Ministerio de Cultura (1990), Premio Príncipe de Asturias de Ciencias Sociales (1996) y Creu de Sant Jordi (1999), amén de los numerosos doctorados *honoris causa*: Universidad Autónoma de Madrid (1983), Barcelona (1994), Valencia (1998), Lleida (1999), Complutense de Madrid (2003), Carlos III (2008), Sevilla (2011), Alcalá (2012), Cantabria (2015), a los que hay que unir los de fuera de nuestras fronteras: Génova (1992), Portsmouth (1993), Warwick (1994), Brown (1996), más algún otro que se me habrá quedado por el camino.

Sin embargo, el mayor reconocimiento le vino de parte de la totalidad de sus numerosos discípulos, a su vez grandes hispanistas e historiadores siguiendo la senda de su maestro. Baste citar la nómina de los que acudieron a la convocatoria de Richard Kagan y Geoffrey Parker como editores del volumen de homenaje que se le dedicó en el año 2001 (bajo el título de *España, Europa y el mundo atlántico*): junto a los dos

acabados de citar, James Amelang, Peter Bakewell, James Casey (que también se nos fue en 2020 y a quien queremos aquí rendir homenaje de admiración y cariño), Jonathan Israel, Charles Jago, Linda Martz, Anthony Pagden, Peter Sahllins, Irving Anthony Thompson y quien fue quizás su discípulo más cercano, José Francisco de la Peña (Quisco), también desaparecido prematuramente en 1995. Prácticamente todos se reunieron con él en las diversas convocatorias que se sucedieron a lo largo de los años, haciendo a veces largas travesías para no faltar a la cita simbólica y entrañable, pese a la severidad de su tutor, evocada con humor por quienes la padecieron (especialmente mediante sus cartas y sus llamadas telefónicas tan temidas). En cualquier caso, llegaron a constituir una especie de Universidad (Internacional) A Distancia, con una laboriosidad sin límites que llevó al director del Archivo General de Simancas, Ricardo Magdaleno, a afirmar que en 1967, debido a su número, habían producido un auténtico colapso en la institución.

VISITA AL PRADO. Dado que su obra historiográfica estuvo siempre vinculada a España y a su Imperio, es importante saber que esta vocación se inició tras una visita de estudiantes británicos al Museo del Prado, donde el futuro hispanista quedó vivamente impresionado por el retrato del Conde Duque de Olivares realizado por Velázquez, lo que además propiciaría años más tarde una pasión de coleccionista por la pintura española del Siglo de Oro y principalmente por los retratos de los personajes del reinado de Felipe IV.

A partir de ahí las relaciones con nuestro país continuaron, con estancias continuadas en Simancas (al calor del Archivo General) y en Barcelona (al calor del Archivo de la Corona de Aragón), depósitos ambos indispensables para sus investigaciones. Aunque este contacto con los documentos le permitió, además, tratar a



algunos de los grandes historiadores españoles, como don Antonio Domínguez Ortiz (que nos ha dejado por escrito una jugosa anécdota de cómo se desarrolló su primer encuentro en Simancas) o Jaume Vicens Vives, al que siempre consideró el mayor impulsor de la renovación historiográfica española (“influyó en mí más que cualquier otro historiador vivo”, confesaría).

Este contacto se ampliaría mucho en el futuro y, sobre todo, durante su estancia en Princeton, donde tuvo ocasión de ofrecer un lugar de trabajo a jóvenes historiadores españoles, como Quisco de la Peña, Xavier Gil, Antonio Feros o Josep Maria Fradera, y donde acogió a otros profesionales ya consagrados, como Jordi Nadal o Gonzalo Anes.

Como buen conocedor de los progresos de la ciencia histórica en España y como prueba de su innata generosidad, en Córdoba, en 1997 (en el marco del Congreso sobre el hispanismo anglo-norteamericano organizado por José Manuel de Bernardo), John Elliott proclamó a los cuatro vientos que el tiempo del hispanismo había pasado, pues la historiografía española había superado los tiempos oscuros de la dictadura franquista y había alcanzado su mayoría de edad. Así, para concluir con este capítulo, solo resta añadir que su relación con España se mantendría viva a todo lo largo de su vida.

Resulta imposible dar cuenta de la totalidad de su obra, dada la extensión y densidad de la misma, pero es ineludible intentar una aproximación a sus trabajos más significativos, y especialmente a aquellos

títulos que han representado verdaderos hitos para los historiadores de nuestra generación. Así fue como, provisto de su ya amplia experiencia de la historia española, pudo intervenir en dos grandes de-

Algunas de sus obras

- *La España Imperial 1469-1716*. Edición inglesa de 1963 y española de 1965.
- *La rebelión de los catalanes. Un estudio de la decadencia de España (1598-1640)*. Publicada en inglés en 1963 y traducida muy tarde al castellano, en 1977.
- *El Viejo Mundo y el Nuevo, 1492-1650*. Aparecido en inglés en 1970 y traducido en España en 1972.
- *Memoriales y cartas del Conde Duque de Olivares*, dos volúmenes editados junto a José Francisco de la Peña entre 1978 y 1980.
- *Richelieu y Olivares*. Publicado en inglés y en castellano en el año 1984.
- *El Conde-Duque de Olivares*. Publicado en inglés en 1986 y traducido en España en 1990.
- *The Hispanic World: Civilization and Empire, Europe and the Americas, Past and Present*, editado por John Elliott en 1991.
- *Imperios del mundo atlántico*. Edición inglesa y española de 2006.
- *Haciendo Historia*. Original en inglés y traducción española de 2012.
- *Catalanes y escoceses: unión y discordia*. Ambas ediciones, española e inglesa, de 2018.

bates europeos. Primero, en el de la crisis general del siglo XVII (iniciado en 1954 por Eric Hobsbawm), donde aun atendiendo a los defensores de un origen en la evolución de las fuerzas socioeconómicas y a los partidarios de un desencadenante a raíz del peso de las cortes barrocas, introdujo elementos como el del esfuerzo militar en la guerra de los Treinta Años o la abusiva e injusta fiscalidad. Y después, en el de la decadencia española del siglo XVII (sostenido entre 1960 y 1961 desde las páginas de la celebrada revista *Past and Present* de cuyo comité de redacción formó parte), aportando la idea básica de insertar ese declive dentro de las condiciones generales del marco europeo.

LA ESPAÑA IMPERIAL. En 1963, su figura de hispanista adquiere ya un perfil bien dibujado, gracias a la publicación de dos grandes obras. Una es una síntesis de la España de los Austrias (*Imperial Spain, 1469-1716*, aparecida en inglés en dicho año y en España en 1965), cuya repercusión fue tan intensa que llegué a hablar de “Crónica de un deslumbramiento” en mi contribución a un libro colectivo que incluía una reflexión del propio autor inglés cuyo título se incorporaba al del volumen (*John Elliott. El oficio de historiador*, Lleida, 2001).

El libro, primero en avanzar un relato asequible de los primeros siglos de la historia moderna de España (adelantándose a otros, tan valiosos algunos como el espléndido de John Lynch), incorporaba muchas novedades. Entre ellas, el carácter del propio texto (una síntesis con tesis), la conciencia de que la expansión

ultramarina era una componente esencial del destino de la España del Siglo de Oro, la constatación de que no se hallaba ninguna singularidad específica en la entidad política que era la Monarquía Hispánica, el sentido de la crisis del siglo XVII (visto a través de los ojos de esos patriotas llamados arbitristas, como también hiciera Pierre Vilar en ese precioso trabajo titulado “Le temps du Quichotte”), el carácter de tajamar o parteaguas que tiene la fecha simbólica de 1640 y, finalmente, la suma de éxitos y fracasos de esa España Imperial, contando entre los primeros el propio mantenimiento de su territorio y sus estructuras durante varias centurias o el esplendor cultural del Siglo de Oro, una idea que sería proclamada más recientemente, y con mucho énfasis, por el historiador californiano Dennis Owen Flynn.

Aparte de su carácter pionero, también contribuyeron a su rápido éxito algunas de sus virtudes más manifiestas, como la galanura literaria de su prosa tersa y clara en la explicación (una constante obsesión del historiador inglés), el perfecto maridaje entre el afán de rigor y objetividad y la simpatía por el país cuyo pasado se analizaba, la también impecable conjunción entre la voluntad predominantemente narrativa y la necesidad de interpretar y valorar los hechos y, finalmente, el esfuerzo por alejarse del manual clásico a favor de un texto próximo al ensayo.

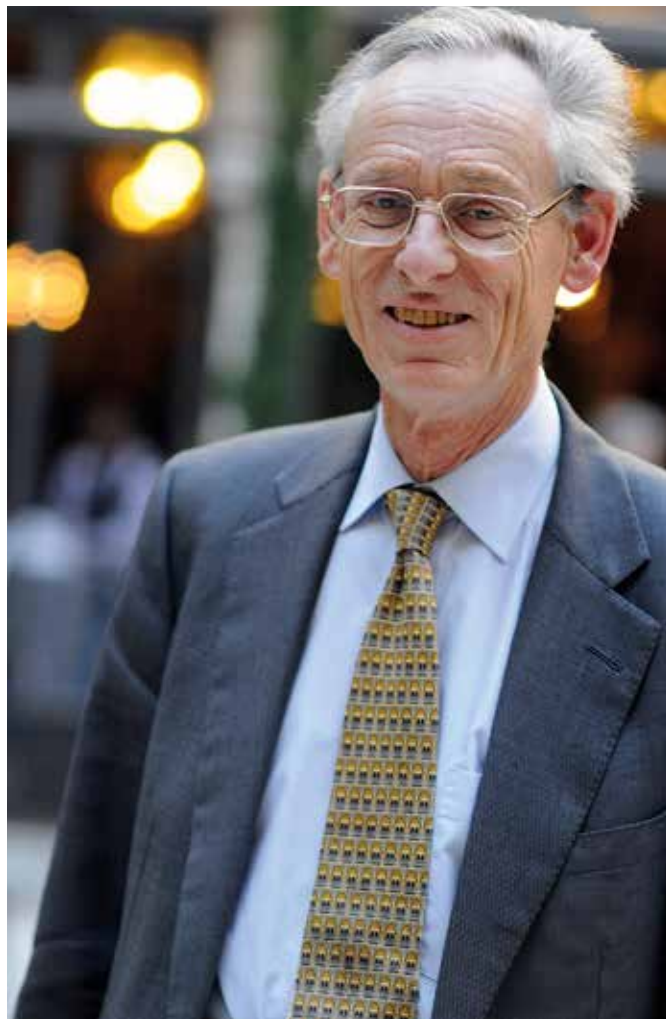
Y ello a pesar de las limitaciones de la bibliografía entonces disponible, pues si el autor utilizaba los más recientes trabajos aportados por investigadores españoles (Carande, Vicens Vives, Domínguez Ortiz) y extranjeros (Hamilton, Braudel, Bataillon, Lapeyre, Chaunu o Vilar), también podía quejarse amargamente de muchas carencias, a veces en temas básicos para explicar la configuración de la España Imperial, como pudieron ser las Comunidades de Castilla (cuando todavía no habían aparecido las obras básicas de Joseph Pérez, José Antonio Maravall o José Ignacio Gutiérrez Nieto) o las Germanías de Valencia (que no disponían aún de los estudios fundamentales de Ricardo García Cárcel). Y aun así, el impacto de la obra fue realmente profundo e intenso. Y también prolongado, pues reconsiderado casi cuarenta años después de su aparición, me atreví a afirmar que era “un libro de historia de España que había hecho historia, que había dejado huella en la historia de España y, más aún, que formaba ya parte de la historia de España”.

La segunda hoja del díptico tenía aún más vuelo. Se trataba de *The Revolt of the*

Catalans. A Study in the Decline of Spain (1598-1640), publicada en 1963 y traducida muy tarde al castellano (Madrid, 1977) y aún más tarde al catalán (Valencia, 2006). Una obra que además de sus objetivos principales permitió al autor sumar a sus conocimientos de la lengua castellana un trato que ya sería asiduo con la lengua catalana. Su novedad más sobresaliente era la de prestar más atención a los antecedentes, es decir a las causas primeras (empleando el término clásico de Tucídides), a las precondiciones (empleando el término acuñado por Lawrence Stone), que a los propios

hechos revolucionarios, de modo que la crisis se definía como “el resultado de una serie de choques súbitos aplicados a un organismo que ya estaba siendo presionado casi a punto de ruptura por fallos estructurales que venían de antiguo”.

La tesis no satisfizo a la historiografía tradicional catalana, ya que ponía el acento sobre las carencias del sistema constitucional de Cataluña y no sobre el impacto de las medidas impuestas por la Monarquía, como por ejemplo, la urgencia del Conde Duque de Olivares a la hora de implantar la Unión de Armas. También contribuyó a esta frialdad la insistencia en la inviabilidad a corto o medio plazo de un sistema que se revelaba como un arcaísmo frente a la modernidad encarnada por la Monarquía Hispánica: “una forma de gobierno que ya había comenzado a resultar anacrónica en la tercera década del siglo XVII y que, a la luz de los acontecimientos por toda Europa, parecía destinada a extinguirse en cualquier momento”. Y ello a pesar de que en el propio libro el historiador británico negaba dicha modernidad a la Monarquía española: “Pero, ¿cuánto tiem-



John Elliott en una visita realizada a Sevilla en 2008.

Antonio Pérez.

po podía una Monarquía, que no era más que una estructura desarticulada de estados semiautónomos encabezada por una Castilla postrada, esperar sobrevivir en la nueva Europa de finales del siglo XVII?”.

La obra también satisfacía su inclinación por la historia comparada, que reaparecería en su trabajo de 1973 sobre la revolución inglesa (*England and Europe: a common malady? Origin of the English Civil World*) y más tarde, en su lección magistral como Regius Professor en la Universidad de Oxford en 1991 (*National and Comparative History*) y en una de las conferencias pronunciadas en el marco del Congreso “Historia a Debate” (celebrado en Santiago de Compostela en 1993) bajo el título de “Historia Comparativa”.

Y también le dio ocasión para reflexionar (en estos mismos años iniciales de la década de los noventa) sobre otro rasgo común a los estados europeos de la Edad Moderna, su condición de “monarquías compuestas”, concepto posiblemente tomado de una observación de Helmut Koenigsberger que el historiador inglés contribuyó a difundir universalmente, sobre todo a

partir de su celebrado artículo de *Past and Present*: “A Europe of Composites Monarchies”, publicado en 1992.

Su afán por la historia comparada (que se remontaba a su lectura de un trabajo de Marc Bloch aparecido en 1920) se hizo patente, de modo empírico y en su versión más rotunda, en su libro *Richelieu and Olivares*, publicado en inglés y en castellano en 1984. Este enfoque le permitió poner de relieve las diferencias que separaban a un estadista del otro, pero también enfatizar las afinidades de ambos hombres de estado actuando en un mismo contexto europeo. De esa manera, rechazó la dicotomía, muy común en la historiografía europea, entre un Richelieu de mentalidad moderna y “clásica” frente a un Olivares de mentalidad tradicional y “barroca”, insistiendo en la incapacidad de esta contraposición para explicar el éxito de la política francesa y el fracaso del proyecto del Conde Duque, que exigían el análisis de muchos otros elementos.

OLIVARES. El último libro se enmarcaba en la lenta preparación de la que universalmente se considera como la obra maestra de John Elliott, su celebrada biografía sobre Olivares, aparecida en inglés en 1986 (*The Count Duke of Olivares. The statesman in a age of decline*) y traducida en España en 1990. Antes se habían editado en Madrid (1978-1980) los dos volúmenes esenciales de los *Memoriales y Cartas del Conde Duque de Olivares*, preparados en Princeton por John Elliott y Quisco de la Peña y que contenían el famoso *Gran Memorial* de 1624, donde Olivares urgía a Felipe IV a convertirse en rey no separadamente de cada uno de los reinos de los que era titular, sino del conjunto de España.

Y poco después (1980 en inglés, y 1981 en castellano) aparecía una obra modélica de colaboración interdisciplinar, *A Palace for a King. The Buen Retiro and the Court of Philip IV*, firmada por el historiador John Elliott y el historiador del arte Jonathan Brown (también recientemente desaparecido), que permitió al hispanista inglés ahondar en las interioridades de la vida cortesana durante el reinado de Felipe IV, además de producir el efecto colateral de avivar su pasión (y apuntalar su afán coleccionista) por el arte español del Siglo de Oro.

En el libro, que surgió al final de esta etapa preparatoria, la figura del Conde Duque de Olivares se proyecta sobre el escenario donde transcurre su vida, donde se fraguan sus proyectos, donde se ponen en práctica sus ideas, donde se cosechan los

éxitos de su política exterior (como el socorro de Bahía de Todos los Santos o la rendición de Breda) y también los fracasos hasta la derrota final tanto de España como del propio estadista, separado definitivamente del poder en 1643. De esta forma, la reivindicación de un hombre de estado, que luchó por mantener la hegemonía de España en un periodo particularmente difícil, se combina con la visión del destino adverso de la propia Monarquía Hispánica dentro de la dinámica económica, social y política de la Europa de la primera mitad del siglo XVII.

La obra tuvo un rápido eco en el debate historiográfico, contribuyendo, por un lado, a la objetivación de la figura del Conde Duque y a la normalización de la visión proyectada sobre la España de los Austrias y, por otro, a la creación de un modelo de estudio biográfico que ejercería una perdurable influencia sobre toda la historiografía posterior, dentro y fuera de las fronteras hispanas, sirviendo de modelo o de inspiración a prácticamente todas las demás que le han seguido en el ámbito de la Historia Moderna. Hasta el punto de que Fernando Bouza ha llegado a calificar la obra como *summa elliotiana*.

ULTRAMAR. John Elliott siempre estuvo convencido de que no se entendía la historia de Europa, y mucho menos la historia de España, si no se la vinculaba estrechamente con el mundo de Ultramar. De ahí surgió, primero, uno de los libros más lúcidos jamás escritos sobre el impacto del conocimiento de América en Europa: *The Old World and the New, 1492-1650*, aparecido en 1970 y traducido en España en 1972. Después vino su extensa contribución a la *Cambridge History of Latin America* (1984 y traducción española, 1990) y la edición en 1991 de la obra colectiva titulada *The Hispanic World* (1981).

Pero para poner un límite a esta enumeración que amenaza con alargarse más de lo conveniente, señalemos por último otra obra básica de madurez, otro ensayo de historia comparada: *Empires of the Atlantic World. Britain and Spain in America, 1492-1830* (2006 y traducción española del mismo año). Donde, entre otras muchas aportaciones, resalta, mejor que nadie con anterioridad, las diferencias entre los dos modelos de colonización, signados por los distintos contextos geográficos (y etnográficos), cronológicos (el hispano en el siglo XVI y el inglés sobre todo en el siglo XVII) e ideológicos en que se inscribieron.

Los últimos años de su vida le sorprendieron reflexionando sobre las diferencias y similitudes entre la vía escocesa y la vía catalana para la separación de sus respectivos estados (Reino Unido y España) en pleno siglo XXI, en otro ejercicio de historia comparada: *Scots and Catalans o Catalanes y escoceses: unión y discordia* (ambas ediciones en 2018). Y a todo ello habría que añadir los numerosos artículos, conferencias y otros textos dispersos de los cuales es difícil dar cuenta.

Además, no queremos dejar de señalar que sus no muy numerosas reflexiones sobre teoría histórica (una materia a la que no se sintió nunca inclinado) están sobre todo recogidas en el volumen *History in the Making o Haciendo Historia* (original y traducción editados en el año 2012), que viene a ser (y aquí tomo prestadas las palabras de Paul Preston) “un comentario sobre la naturaleza cambiante de la escritura histórica”, muy a ras de su propia experiencia.

John Elliott fue una persona entrañable, que siempre puso su saber y su buen consejo a la disposición de todos aquellos que se le acercaban y que profesó un cariño realmente paternal a sus discípulos, siempre presentes en su recuerdo. De ese modo, supo dejar una estela de fieles amigos por todos los lugares de España que recorrió, llevado en alas de su curiosidad y de su amor a esta tierra.

Muy unido siempre a su esposa, Oonah Butler, fue un hombre austero, que no fumaba ni bebía (siempre se comentaba el *No smoking* inscrito en la puerta de su casa oxoniense para que sus visitantes no se llamasen a engaño, así como las decepciones de sus anfitriones españoles que le preparaban los mejores vinos de la tierra y recibían el cortés rechazo de un convencido abstemio).

También fue una persona reservada, que, cumpliendo con la consigna de René Descartes de excluir de su discurso la política y la religión, no introdujo ninguna de estas dos cuestiones en su conversación, la primera con alguna excepción cuando se trataba de amigos de toda confianza, la segunda nunca por considerarla exclusiva del ámbito más íntimo. De este modo, la influencia de su sabiduría y de su buen hacer (nunca dio una conferencia, nunca hizo un discurso, sin prepararlos hasta la última palabra) y la memoria de su trato, siempre considerado, discreto y afable, se mantendrá por mucho tiempo entre quienes le hemos leído o incluso hemos tenido la suerte de conocerle. ■

Antonio de Lebrija, retrato de un sabio

EVA DÍAZ PÉREZ

PERIODISTA Y ESCRITORA

De sabio a sabio, así podría resumirse el luminoso ensayo que Juan Gil acaba de publicar coincidiendo con el quinto centenario de la muerte de Antonio de Lebrija. El catedrático de Filología Latina de la Universidad de Sevilla y miembro de la Real Academia Española propone en un brevísimo volumen una ambiciosa investigación sobre el humanista y gramático andaluz. Solo con una vida dedicada al estudio y la erudición se puede plantear una obra en la que Juan Gil habla de tú a tú al autor de la primera *Gramática* castellana. La sensación tras la lectura de *Antonio de Lebrija. El sabio y el hombre* es la de haber asistido a una conversación viva entre el catedrático de hoy y el gramático de ayer, un diálogo de erudiciones como los que se hacían en el Renacimiento.

A pesar de su concisión, este volumen, publicado en la colección Breviarios de la editorial sevillana Athenaica, no solo contiene toda la vida y obra de Antonio de Lebrija sino que, además, también aporta reveladoras tesis sobre algunos aspectos aún poco conocidos del gramático. Juan Gil va desvelando detalles que son como teselas de un inmenso mosaico que revela el retrato completo del humanista.

El origen de esta oportuna publicación se debe al encargo que el director de la RAE, Santiago Muñoz Machado, hizo a Juan Gil de preparar un artículo para la obra *Crónica de la lengua española 2020*. En esta edición, Juan Gil ha revisado y ampliado algunos de los aspectos que solo quedaron como una pincelada en aquella primera aproximación.

Las aportaciones que Juan Gil ha realizado al corpus nebrisense, sus estudios filológicos sobre las obras del humanista, aspectos de

su vida como la estancia en el Colegio de San Clemente en Bolonia o su supuesta ascendencia conversa, hace años que están reconocidas. Sus investigaciones nunca han dejado indiferente porque no se limita a rescatar el material de acarreo fruto de estudiosos del pasado. Gracias a su trabajo riguroso, Juan Gil siempre ofrece nuevas visiones y audaces hipótesis.

En este libro continúa con su particular batalla por hacer justicia a Antonio de Lebrija al que la posteridad ‘traicionó’ llamando Antonio de Nebrija. Así, explica Juan Gil cómo el gramático firmaba “en vulgar” como Antonio de Librixa en referencia al nombre de su pueblo natal, Lebrija. Y cómo el nombre latinizado que tomó el humanista a su regreso de Italia *Aelius Antonius Nebrissensis* terminó deformado en Nebrija. “De Nebrissensis se debería haber derivado solo un adjetivo, nebrisense (hoy lebrijano sonaría a cantaor o toreiro); pero la incultura llegó a más y, entre este adjetivo y el topónimo Lebrija, se forjó un absurdo e inexistente Nebrija”. Como afirma Juan Gil, es paradójico que quien quiso ser debelador de la barbarie haya terminado siendo víctima de ella. Porque Antonio de Lebrija luchó contra los bárbaros, es decir, contra los que barbarizaban, los catedráticos que no sabían latín porque romanceaban introduciendo palabras castellanas. Una realidad que ha terminado triunfando al llamarlo Nebrija en vez de Antonio de Lebrija, como defiende el académico. Una de las razones argumentadas para la publicación de su libro es precisamente apartar las malezas de la leyenda que ha enturbiado el verdadero perfil de Lebrija.

Otro de los planteamientos de este valiente ensayo es la defensa de la ascendencia judía de Antonio de Lebrija que también defendía Américo Castro explicando que



Gil, Juan
Antonio de Lebrija. El sabio y el hombre.
Athenaica, Sevilla,
2021, 112 pp., 12 €

una de sus hijas, Sabina de Solís, se había casado con un conspicuo converso sevillano, Juan Romero, que llegó a tener importantes cargos en la Corona. Gil asegura que la endogamia característica de los cristianos nuevos explicaría este matrimonio. En este sentido, es muy interesante el debate intelectual planteado entre Juan Gil y el profesor Pedro Martín Baños, autor de la biografía *Antonio de Nebrija. La pasión de saber*. Ambos mantienen un revelador duelo de hipótesis sobre esa supuesta ascendencia conversa sin que por el momento exista un ‘ganador’. Sin duda, algo que desvela cuánto queda por saber sobre Antonio de Lebrija y lo oportuno de este quinto centenario que ilumina las zonas de su vida que aún están en penumbra. ■



Música y espectáculos en los “felices” años veinte

LEANDRO ÁLVAREZ REY

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Resulta un tanto llamativo el esfuerzo que los historiadores han dedicado a analizar los problemas políticos, sociales o económicos de la historia reciente de Andalucía, y el relativo desinterés por cuestiones como la evolución de las modas y costumbres, las diversiones, los sucesos, el deporte o la vida cotidiana. Incluso la historia cultural, tradicionalmente enfocada hacia los aspectos literarios, artísticos, el pensamiento o las aportaciones de los intelectuales, raramente suele abordar en profundidad de lo que trata básicamente este libro: el universo musical de una capital andaluza durante los “felices” años veinte del siglo pasado. Un libro que tiene su origen en la tesis doctoral que su autora defendió en 2019 en la Universidad de Cádiz, bajo la dirección de los profesores Diego Caro y Gemma Pérez Zalduondo, y que tras obtener el Premio de Musicología “Lothar Siemens” ha sido editado en 2021 por la Sociedad Española de Musicología.

A lo largo de más de quinientas páginas, lo que nos ofrece Olimpia García es un minucioso recorrido por la actividad musical desarrollada en la Sevilla de la primera Dictadura en teatros, sociedades, templos y calles. Desde los teatros de las élites al café cantante y el cabaret; de las temporadas de ópera y teatro lírico al flamenco, las variedades o los espectáculos de danza y jazz. En la obra se profundiza además en la labor de los empresarios o de las instituciones organizadoras de actividades musicales, la evolución de los diversos géneros, sus repertorios, intérpretes, y la recepción tanto de la crítica especializada como del público en general.

Lógicamente, la prensa y en particular los periódicos sevillanos

han constituido la principal fuente de información utilizada por la autora; fuentes hemerográficas que han sido objeto también de un profundo análisis a la hora de ahondar en los discursos musicales de la época, las ideas estéticas que defendieron los encargados de la crítica musical en los diarios locales, sus intereses personales y en suma las implicaciones culturales, sociales y políticas en torno al ocio y al gusto musical de los ciudadanos.

En cualquier caso y a pesar del evidente protagonismo de la información extraída de la prensa, es de destacar el interés de la autora por rastrear la documentación musical conservada tanto en archivos locales (Ateneo, Económica, la Catedral o el Conservatorio de Música de Sevilla) como en otros archivos andaluces y nacionales, caso del Archivo Manuel de Falla de Granada, el Centro de Documentación Musical de Andalucía, el Archivo de la SGAE, la Biblioteca Nacional o los fondos de la Fundación Juan March. Y todo ello con el objetivo de ofrecernos lo que sin duda constituye la principal aportación de esta obra: una visión poliédrica de la vida musical de una Sevilla que, en plena dictadura del general Primo de Rivera, se preparaba a marchas forzadas para hacer realidad aquél proyecto llamado Exposición Ibero-Americana, inaugurado finalmente en 1929.

Un libro por el que desfilan espacios icónicos de la ciudad hoy desaparecidos: el Kursaal, el



García-López, Olimpia
Resonancias de una ciudad en disputa: música en Sevilla durante la Dictadura de Primo de Rivera (1923-1930). Sociedad Española de Musicología, Madrid, 2021, 502 pp., 35 €

Variedades, el Café El Tronío, el Teatro Llorens, el Salón Imperial, el Teatro del Duque, el San Fernando, el Cervantes... Más de una veintena de teatros, casi ochenta salones, cuarenta y cinco templos y una gran multitud de espacios al aire libre en los que pudo escucharse música en la Sevilla de los años veinte son identificados y cartografiados en este libro. Espacios de la memoria de una ciudad donde el arte sonoro, a pesar de la irrupción de la música mecánica en las salas de espectáculos, o del éxito creciente del cinematógrafo, reinó en aquellos “felices” años veinte, acompañando al vivir diario de los sevillanos y sevillanas más allá del paisaje sonoro de sus tradicionales fiestas locales, como la Feria, las Cruces de Mayo o la Semana Santa.

Una Sevilla la de aquellos años que —fiel a sí misma— asistió a la eterna disputa ciudadana en torno al binomio tradición/modernidad o al de cultura de élite frente a cultura popular, un aspecto también analizado en este modélico estudio de “musicología urbana” y de historia cultural, que viene a enriquecer la no excesivamente abundante bibliografía sobre Andalucía durante la primera dictadura española del siglo XX. ■



Hace 4.000 años: la cultura de El Argar

**SERGIO FERNÁNDEZ
MARTÍN**

CONSERVADOR DE PATRIMONIO
ARQUEOLÓGICO
JUNTA DE ANDALUCÍA

“En 1881, con un diploma de ingeniero de minas recién estrenado, un jovencísimo Luis Siret viajó desde su Bélgica natal hasta una pequeña localidad almeriense, Cuevas del Almanzora. Iba a reunirse con su hermano Enrique, que llevaba más de dos años en la zona, para dirigir los trabajos de abastecimiento de agua potable en ese municipio. Pronto, sin embargo, emprendieron la prospección, excavación y estudio de numerosos yacimientos arqueológicos de cronologías comprendidas entre el Neolítico y la época visigoda, dando paso a una de las etapas más intensas y fructíferas de la arqueología peninsular. En la Edad del Bronce situaron a la por ellos bautizada cultura de El Argar, iniciando una tradición de investigación que hoy tiene ya más de un siglo”.

Con este sencillo relato comienzan uno de los escasísimos trabajos que aborda un análisis holístico de la sociedad prehistórica peninsular con más proyección internacional: El Argar. Desde que Henri y Louis Siret dieran el pistoletazo de salida con su descubrimiento, y casi un siglo y medio después, la historia de la investigación ha denostado los estudios globales, en provecho de infinidad de trabajos de corte parcial y local. En este sentido, las autoras y el autor de este libro han realizado un ejercicio de síntesis y reflexión valiente y necesario, haciendo valer la expresión de: a veces los árboles no nos dejan ver el bosque.

La obra presenta una estructura eminentemente clásica. En ese sentido, tras realizar un repaso de la historia de la investigación, a partir de las distintas posiciones

epistemológicas y sus consecuencias, se abre un capítulo en que se revisan las hipótesis que dan explicación a la génesis de las sociedades argáricas. A lo largo del tiempo se han considerado todo tipo de enfoques tanto difusionistas —de origen foráneo—, como autoctonistas. Con independencia de esta cuestión es innegable que su aparición supuso innovaciones de toda índole en cuanto a los patrones de asentamiento, urbanismo, rituales funerarios, cultura material, especialización artesanal y un largo etcétera, que se distinguen claramente de las sociedades calcolíticas precedentes, y que son desgranadas y analizadas en el resto del libro.

Hace aproximadamente 4.200 años, un evento climático produjo un descenso importante de las precipitaciones anuales, un aumento de la aridez y un proceso erosivo dramático en el sureste peninsular. El desarrollo de este acontecimiento vino acompañado de nuevas estrategias en la ocupación del territorio. En este nuevo marco cultural destacan los poblados localizados en cerros escarpados asociados en ocasiones a construcciones defensivas. En estos momentos se generalizan las viviendas de planta rectangular dispuestas de forma escalonada en terrazas artificiales, creando un entramado urbano compacto y estrechas calles.

En las últimas décadas también ha mejorado el conocimiento de otros aspectos relacionados con los modelos sociales de producción, distribución y consumo. Gracias a ello, actualmente es posible ofrecer un retrato aproximado de las prácticas agrícolas y ganaderas o especies preferidas por los nativos argáricos, no solo vinculadas a la nutrición, sino también como parte de fenómenos rituales. Está bien documentado el sacrificio de animales domésticos selecciona-



Aranda Jiménez, Gonzalo; Montón Subías, Sandra y Sánchez Romero, Margarita
La cultura de El Argar
(c. 2200-1550 cal a. C.).
Comares Arqueología.
Granada, 2021,
205 pp., 23 €

dos en cuanto a la condición social del fallecido. El consumo de su carne debió ser elemento central en el ritual funerario, muy posiblemente como parte de banquetes y ceremonias festivas que congregaron a familiares y otros sectores sociales.

Por otra parte, otro tipo de restos localizados en los yacimientos, como cerámica, materiales líticos, fibras vegetales, o arcilla, entre otros, complementan la comprensión de las costumbres e idiosincrasia de estas poblaciones. Pero si hay una materia que ha centrado y centra las discusiones científicas, esa es la metalurgia, en tanto que ahora se produce una multiplicación de la creación de herramientas, adornos corporales y armas especializadas que incluyen cobre, bronce, plata y oro.

Como podemos comprobar, el profuso incremento de investigaciones promovidas por distintos especialistas, en tres siglos distintos, ha originado una ingente cantidad de información. Por otra parte, sigue generando potentes debates en torno a temas ya clásicos, como la interpretación sociopolítica de las comunidades argáricas, o más novedosos, como los estudios de género. Con todo aún son muchas las incógnitas por desvelar y el conocimiento por generar. ■



La galera Real de don Juan de Austria

MANUEL JESÚS ROLDÁN

HISTORIADOR

450 años después de la batalla de Lepanto, el libro *La Galera Real de Lepanto. Arte, propaganda y poder en la España del siglo XVI* de Emma Camarero Calandria es una novedosa aportación para entender el contexto histórico, artístico e intelectual de la España de Felipe II. Se ha glosado en numerosas ocasiones la victoria de la Santa Liga sobre el Imperio Turco. En esta obra se aborda desde una perspectiva más concreta, pero, no por ello, menos sugerente.

En enero de 1570 llegaba a Sevilla la galera *Real* construida en las atarazanas de Barcelona para que comandara la gran flota que uniría a los barcos españoles con los de Venecia, el Papado, Venecia y Malta. El joven Juan de Austria, máximo responsable de la escuadra, navegaría a bordo de una galera que era mucho más que un barco de combate. La *Real* llegó a Sevilla para ser decorada en un complejo ejercicio de propaganda, de enseñanza didáctica y catequética, y de demostración del poder de una monarquía y de una religión. Bajo la supervisión erudita de Juan de Mal Lara, uno de los grandes pilares intelectuales de la refinada Sevilla de la segunda mitad del siglo XVI, la nave fue decorada por una notable selección de los mejores artistas del momento, un trabajo multidisciplinar que ocuparía hasta mediados de 1571, cuando dejó el puerto de Sevilla y partió rumbo a Lepanto.

En este trabajo se aborda el complejo programa iconográfico que se desarrolló en la decoración de la espectacular galera *Real*, con referencias a la mitología y la literatura clásica, a la emblemática renacentista, a la filosofía de la Antigüedad o a las fuentes cristianas del Antiguo y el Nuevo Testamento. Este complejo programa se

llevó a cabo por un amplio elenco de artistas y artesanos que incluía a pintores, escultores, fundidores, vidrieros, ensambladores, sastres, orfebres o carpinteros. Y un listado de nombres con la mejor selección de artistas del Renacimiento sevillano, desde el fundidor Bartolomé Morel, autor del Giraldillo, al escultor Juan Bautista Vázquez el Viejo, pionero de la escuela escultórica sevillana, pasando por los pintores Pedro Villegas Marmolejo, Antonio de Arrián y Antón Pérez o el diseñador Benvenuto Tortello. Una exquisita muestra artística que reflejaba el refinado ambiente cultural de la ciudad que fue calificada como “la más italiana de las ciudades españolas”.

Esta es una obra de un profundo calado científico, por cuanto en su desarrollo han sido las fuentes documentales, la mayoría de ellas inéditas, las que han aportado los datos más significativos sobre los aspectos decorativos de la *Real*. En este sentido hay que destacar la inclusión de documentos obtenidos en el archivo de protocolos notariales de Sevilla, donde aparecieron las hasta entonces inéditas referencias, por ejemplo, a los pintores que trabajaron en la nave, pero también otra serie de documentos que nos hablan de cómo y cuándo fue pertrechada, algo que implicó a numerosos gremios de artesanos tales como bizcocheros, rejeros, boneteros, curtidores, mercaderes de telas, etc.

La profunda relación entre la *Real* y Sevilla queda recogida en esta obra a través de las



Camarero Calandria, Emma

La Galera Real de Lepanto. Arte, propaganda y poder en la España del siglo XVI. Almuzara Universidad, Córdoba, 2021, 190 pp., 21,95 €

numerosas influencias del programa decorativo en obras posteriores que aún pueden admirarse en la ciudad, como los techos del banquete de los dioses de la Casa de Pilatos pintados por Pacheco. Pero también la influencia de Sevilla en la *Real* es palpable, por ejemplo, en la innegable relación existente entre la decoración a base de platos de alimentos y viandas de los banchales de la carroza de popa y la de idéntico tema que adorna el arco en esviaje de la sacristía mayor de la catedral y que fue realizado entre 1533 y 1543.

Partiendo de un profundo estudio que fue su tesis doctoral, Emma Camarero adapta su investigación a un texto divulgativo y atrayente que traza un profundo estudio de una pieza bélica que fue compendio de un época, una galera que hoy se puede recordar en la réplica del Museu Marítim de Barcelona y que tiene en este texto la mejor guía para entender una época, una mentalidad y un aspecto poco conocido por el gran público del combate que Cervantes describiría como “la más grande ocasión que vieron los siglos”. ■



Dossier: En el bicentenario del Trienio Liberal



En 2022 se cumple el bicentenario de los gobiernos de dos liberales andaluces: Ramón Olaguer Feliú y, especialmente, Francisco Martínez de la Rosa, el hombre que haría posible el tránsito definitivo de la Monarquía absoluta a la Monarquía constitucional. Ambos lideraron una generación no solo de políticos y gestores sino de teóricos andaluces del gobierno representativo que replantearon por completo las bases doctrinales del liberalismo doceañista para hacer compatible la Corona con el régimen constitucional, en una línea bastante semejante al pensamiento posrevolucionario francés. Este monográfico, coordinado por Roberto Villa García, profesor de Historia Política en la Universidad Rey Juan Carlos, reúne las trayectorias biográficas y el pensamiento político de los liberales andaluces subrayando sus contribuciones al asentamiento de la Monarquía liberal en España.



Híspalis y su muralla

Recientemente, en el número 11 de la plaza de San Francisco, frente a la fachada plateresca del Ayuntamiento de Sevilla, a 2,10 metros bajo el nivel actual de la calle, se han encontrado, por vez primera, restos de la muralla romana en Sevilla. Un hallazgo muy singular.

El gran mapa de Andalucía de Giacomo Cantelli

Mirar un mapa antiguo nos pone el ojo en la historia. Refleja la visión del espacio geográfico y la capacidad técnica para construirlo en otros tiempos, desentraña la organización del territorio y distribución del poblamiento e ilustra la riqueza artística de la cartografía antigua, denotando múltiples facetas políticas, sociales y culturales. Así sucede al contemplar el espléndido mapa de Andalucía del cartógrafo italiano Giacomo Cantelli publicado a finales del siglo XVII, en el que ciencia y arte corren de la mano.



Fotografía contra el cáncer

Desde su invención, la fotografía fue admirada por su capacidad de reproducción de la realidad. Una cualidad que inmediatamente la convirtió en herramienta auxiliar de multitud de ciencias, artes y oficios. Pero la medicina, con la invención de los rayos X, la llevó más allá y la convirtió en una parte esencial de su saber como prueba diagnóstica. Mucho antes, un médico gaditano, el doctor Rodolfo del Castillo, y desde Córdoba, se anticipó al introducir la fotografía como un instrumento diagnóstico y didáctico en su revista *La Andalucía Médica*.

Gertrudis Gómez de Avellaneda

La relación que durante años mantuvieron la escritora Gertrudis Gómez de Avellaneda y el hacendado Ignacio de Cepeda saltó a la luz en 1907, cuando se publicó la correspondencia secreta que habían iniciado en el verano de 1839. Superado el escándalo que causó entonces este descubrimiento, las reediciones de estas cartas han superado en número a las de la extensa obra de la autora hispano-cubana, pese a que muy pronto se hizo evidente que su editor las había manipulado a conciencia para hacer de ella una heroína romántica.



La reforma agraria de la Segunda República

Hace noventa años las Cortes de la Segunda República aprobaron una de sus leyes más importantes, la de Bases de la Reforma Agraria para dar respuesta a uno de los problemas seculares de la sociedad española: el que afectaba a la propiedad de la tierra y su desigual distribución, con especial incidencia en Andalucía. Se consideraba que en esta realidad estaba la causa última de otros "males", como el atraso del mundo rural, la pobreza de los braceros y las relaciones de dependencia entre patronos y jornaleros que habían sostenido el caciquismo.