

ÍNDICE

ABREVIATURAS	11
INTRODUCCIÓN	13
I. LA EXTRACCIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR	
1. LAS ESPECIES CAPTURADAS: ANALÍTICAS Y SU ASOCIACIÓN A DETERMINADAS ARTES DE PESCA	23
1.1. Análisis ícticos en yacimientos fenicios en la Península Ibérica	23
1.2. Discusión de los resultados de los análisis ictiológicos de yacimientos fenicios	42
1.2.1. El Periodo Colonial	42
1.2.2. El Periodo Urbano	46
1.2.3. El Periodo tardofenicio	48
1.3. Análisis malacológicos en yacimientos fenicios	52
1.4. Discusión de los resultados de los análisis malacológicos de yacimientos fenicios	75
2. ARTES DE PESCA EMPLEADAS EN EL MUNDO FENICIO	85
2.1. Clasificación de las artes de pesca	85
2.1.1. Anzuelos	86
2.1.2. Nasas	92
2.1.3. Marisqueo o recolección manual	94
2.1.4. Útiles punzantes	94
2.1.5. Redes	96
2.1.6. Corrales de pesca	103
2.1.7. Sustancias tóxicas	105
2.1.8. Otras técnicas	105
2.2. Útiles y herramientas auxiliares del pescador	106
3. LA EXTRACCIÓN DE LA SAL	111
3.1. El papel histórico de la sal	111
3.2. Tipos de sal y su extracción a través de la historia	113
3.2.1. Explotación de canteras o minas de cloruros	113
3.2.2. Evaporación del agua salobre a través del calentamiento ígneo	113
3.2.3. Salinas de evaporación natural	114
3.3. Actividad artesanal salinera: cultura de la sal	116
3.4. La explotación de la sal en el mundo fenicio	117
II. LA TRANSFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR	
4. LA PRODUCCIÓN DE SALAZONES DE PESCADO	129
4.1. Las conservas marinas a través de las fuentes	129
4.1.1. El proceso de elaboración	129
4.1.2. Especies empleadas en la elaboración de las conservas	130
4.1.3. El consumo de las salsas saladas de pescado	133
4.2. Infraestructuras básicas para la producción de conservas marinas	133
4.2.1. Instalaciones de producción: factorías y saladeros	133
4.2.2. Industrias complementarias: la producción de envases	146
4.2.2.1. Alfares localizados en la Bahía de Cádiz	147
4.2.2.2. Alfares localizados en la costa malagueña	150
4.3. Organización de la producción	150

5. LA PRODUCCIÓN DE PÚRPURA	155
5.1. El debate sobre los orígenes de la púrpura	155
5.2. La producción fenicia de púrpura	160
5.2.1. La producción en Oriente	160
5.2.2. La producción de púrpura entre los fenicios occidentales y Cartago	165
5.2.3. El registro arqueológico de la producción de púrpura: una valoración	173
5.3. El proceso de fabricación del tinte púrpura	174
5.3.1. Las especies malacológicas empleadas	174
5.3.2. La pesca de los moluscos productores de púrpura	176
5.4. La obtención del tinte de púrpura	178
5.4.1. Apertura de la concha del <i>murex</i> y extracción de la glándula	178
5.4.2. Preparado del tinte	180
5.4.3. La composición del tinte purpúreo: aspectos químicos y experimentales	181
5.4.4. El teñido	183

III. DISTRIBUCIÓN, CONSUMO Y PAPEL SOCIAL DE LOS PRODUCTOS MARINOS

6. LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR	189
6.1. Las condiciones del intercambio en el Mediterráneo occidental fenicio y cartaginés	189
6.2. El comercio de salazones de pescado	191
6.3. El comercio de la sal	198
6.4. El comercio de la púrpura	200
7. CONSUMO Y USO DE LOS PRODUCTOS DEL MAR	203
7.1. El consumo de pescado y marisco	203
7.1.1. Una dieta equilibrada: las especies marinas consumidas	203
7.1.2. Cocinado de los alimentos	206
7.1.3. Vajilla asociada al consumo de productos marinos	208
7.1.3.1. Cerámica asociada al cocinado y procesado de pescado y marisco	208
7.1.3.2. Vajilla de mesa asociada al consumo de pescado	209
7.2. Uso simbólico de determinados recursos marinos	210
7.2.1. Amuletos de naturaleza marina	211
7.2.1.1. Simbolismo de las conchas	211
7.2.1.2. Simbolismo de algunas partes de determinados peces	216
7.2.1.3. Simbolismo de los útiles pesqueros	217
7.2.1.4. Simbolismo de determinadas representaciones de animales marinos	218
7.2.2. Banquetes funerarios y ofrendas alimenticias	219
7.3. Empleo de restos malacológicos como material de construcción	225
7.4. Uso de la sal en diferentes tareas de la vida cotidiana	228
7.5. Uso medicinal de diferentes recursos marinos	229
8. ASPECTOS SOCIALES DE LA EXPLOTACIÓN DE LOS RECURSOS MARINOS	231
8.1. Organización social de las unidades de producción pesquera y salazonera	231
8.2. Aspectos sociales en la púrpura	238
8.2.1. La púrpura: un tinte muy selecto	238
8.2.2. La organización de la producción de la púrpura en el ámbito fenicio	240
BIBLIOGRAFÍA	243

Introducción

Hay gente que va a la mar y gente que es de la mar. Si atendemos a este lema genuinamente marinero pronunciado de forma común entre pescadores, los fenicios se incluirían, sin dudarlos, en el segundo grupo.

Desde una perspectiva histórica vemos cómo la sociedad fenicia llegó a caracterizarse por un estrecho vínculo con la cultura del mar, motivo por el que se han dado a conocer sus cualidades de navegantes expertos, sus aventurados viajes, sus conocimientos pesqueros practicados a lomos de sus *hippoi* y, cómo no, su dominio de las técnicas que darían lugar a afamadas producciones propias con denominación de origen, como las salazones y salsas saladas de pescado de la zona del Estrecho de Gibraltar o la púrpura tiria. Por lo tanto puede confirmarse que fueron lo que comúnmente se dice “gente de la mar”.

A lo largo de todo el trabajo vemos en qué medida los fenicios fueron conscientes de la gran riqueza pesquera del Mediterráneo en general y de la parte occidental en particular, llegando incluso a motivar el proceso colonizador hacia Occidente hasta alcanzar la Península Ibérica y aguas atlánticas. Así pues el objetivo principal aquí consiste en indagar hasta qué punto la explotación de los recursos marinos condicionó el devenir de esta sociedad y analizar cómo su aprovechamiento formó parte de ella hasta incidir en su desarrollo. Por este motivo aunque nos centramos principalmente en la información aportada por los asentamientos ubicados en la Península Ibérica y los centro-mediterráneos por ser los más investigados, no se dejan de lado las aportaciones de los asentamientos orientales, en los que se hallan los orígenes e influencias que dieron lugar a esa cultura del mar que caracterizó a los fenicios a lo largo de todo el I milenio a.C.

La elaboración de esta monografía surge de la necesidad, hoy día, de un *corpus* integral que recopile toda la

información sobre el tema a partir de estudios combinados consolidándose la interdisciplinariedad como el rasgo más característico del método de trabajo. Detrás de la visión de la explotación de los recursos marinos como un fenómeno económico se esconden numerosos aspectos a tener en cuenta, como son los relacionados con el lado más humano y antropológico del tema. A grandes rasgos diríamos que metodológicamente el estudio se enfoca desde el punto de vista social, económico y medioambiental, motivo por el cual hemos hecho uso de distintas disciplinas tales como la Historia, la Arqueología, la Arqueozoología, la Antropología, la Etnología y la Química. Sin duda la Arqueología y el análisis de las fuentes escritas se convierten en las principales fuentes y herramientas, aunque en momentos de oscuridad recurrimos a la luz aportada por otras disciplinas.

Desgraciadamente en relación con el ámbito fenicio se puede hablar de una pérdida casi total de los textos debido a la condición orgánica de los soportes que utilizaron, altamente perecederos. A pesar de esta pérdida disponemos de diferentes fuentes literarias indirectas de las que es posible extraer información relativa al tema que nos interesa, nos referimos fundamentalmente a textos próximo-orientales y clásicos. Entre los orientales destacan algunas tablillas ugaríticas clasificadas como documentos administrativos o textos rituales, junto a la gran fuente que supone el Antiguo Testamento con múltiples referencias al uso de la púrpura fenicia como color simbólico y al comercio de productos marinos desempeñado por los fenicios en el área sirio-palestina.

Las obras de autores grecolatinos como Aristóteles, Plinio, Eliano y Opiano son muy descriptivas en cuanto a las técnicas pesqueras empleadas, las especies pescadas y su aprovechamiento. A su vez, esporádicas referencias de los comediógrafos áticos a la industria fenicia

occidental de salazones de pescado facilitan la visión de esta actividad como un fenómeno importante dentro del contexto Mediterráneo-Atlántico.

Los restos epigráficos documentados, en su mayoría, en contextos de necrópolis ofrecen una información única sobre los oficios del artesanado fenicio; mientras que la documentación numismática confirma la importancia económica de determinados recursos marinos, como atunes, delfines o conchas de *murex*, para algunas ciudades fenicias.

Resultan indispensables las fuentes arqueológicas, por lo que se recurre constantemente a restos arqueológicos de distinta naturaleza, desde los útiles pesqueros, que suponen el testimonio directo de la actividad de los pescadores fenicios, hasta los restos de instalaciones y desechos relacionados con la industria conservera y tintórea.

De vital importancia para la investigación sobre la explotación de los recursos marinos entre los fenicios son los restos ícticos y malacológicos recuperados de sus yacimientos. Su estudio nos ayuda a conocer numerosos aspectos culturales de esta sociedad como su dieta, su actividad y técnica pesquera, algunas de sus prácticas ornamentales y rituales profilácticos, además de servir como indicadores ecológicos del momento. Aquí se ofrecen los resultados inéditos de las analíticas realizadas recientemente a los restos de ictiofauna y malacofauna recuperados en los asentamientos fenicios almerienses Adra y Villaricos, que nos han ayudado enormemente a completar nuestros conocimientos sobre la explotación de los recursos marinos que llevaron a cabo estas poblaciones.

La Etnología y la Antropología son ciencias de gran utilidad para el estudio de algunos de los procesos aquí analizados. La Antropología de la pesca surgida como una rama de la Antropología social ayuda a acercarnos a las antiguas artes de pesca y a la organización de las comunidades pesqueras artesanales a la vez que a los procesos de la explotación salinera al modo tradicional y la práctica del teñido con tintes naturales. En definitiva se puede decir que los estudios antropológicos junto a la arqueología experimental facilitan la tarea de comprender el procedimiento e ir más allá planteándonos posibles necesidades y otros aspectos como estructuras necesarias, técnicas y prácticas concretas.

El modo en que se combina la información aportada por todas estas fuentes es esencial para el trabajo, pues en muchas de las hipótesis será la interdisciplinariedad la que ofrezca un poco de luz al respecto. Así pues,

aunque para la mayoría de las propuestas resultan fundamentales las fuentes arqueológicas, para otras tienen más peso las literarias o las antropológicas, pero será la combinación de todas ellas la que mostrará una visión más real y completa del fenómeno de la explotación de los recursos marinos en el mundo fenicio.

El contenido de este libro se encuentra organizado en ocho capítulos distribuidos en tres partes o bloques que responden a las distintas fases que conforman el ciclo de la explotación de cualquier recurso o, mejor dicho, su circuito económico.

El primer bloque, denominado *Parte I: La extracción de los recursos del mar*, está distribuido en tres capítulos en los que se establece una clasificación de las artes de pesca empleadas por los pescadores fenicios, los resultados de las analíticas ictiológicas y malacológicas realizadas sobre los conjuntos recuperados en sus yacimientos y las técnicas de extracción de la sal y su explotación en el mundo fenicio.

El segundo bloque del trabajo, *Parte II: La transformación de los productos del mar*, está compuesto de dos capítulos que se centran en las dos industrias que otorgaron a los fenicios su mayor prestigio artesanal: la industria conservera de salazones de pescado y la industria de tinte púrpura. A lo largo de estos capítulos se analizan los procesos de elaboración de ambos productos, los centros en los que tenían lugar mediante un recorrido por las instalaciones conservadas, su organización funcional y otros aspectos en cuanto a la mano de obra de estas industrias.

El siguiente paso del circuito económico consiste en el comercio de los productos de origen marino para dar paso a su consumo, etapa que se estudia en la *Parte III: Distribución, consumo y papel social de los productos marinos*.

La explotación de los recursos marinos en el mundo fenicio no es un tema que haya sido abordado por los investigadores de manera muy fecunda de forma global, sino que en la historia de la investigación es posible destacar aportaciones al tema pero centradas en aspectos concretos de dicha explotación y no abarcando el fenómeno como una combinación e integración de distintas actividades productivas. Puede decirse que la mayor parte de la investigación se ha centrado principalmente en procesos que se corresponden con la fase de transformación y producción y que se relacionan con las grandes industrias vinculadas tradicionalmente a los fenicios: salazones de pescado y púrpura.

Mientras que los procesos productivos de la púrpura y las salazones y su comercialización gozaban de toda la atención, otras fases previas del ciclo, como la pesca de las materias primas, y posteriores, como su consumo, junto con la importancia de otras actividades complementarias y básicas para el desarrollo de estas industrias, como la explotación salinera, han sido objeto de menor número de trabajos.

Por este motivo no resulta fácil elaborar un estado de la cuestión sobre la explotación de los recursos marinos como un fenómeno global. La focalización de los estudios se refleja en un estado de la cuestión segmentado en partes, cada una con una línea de investigación distinta y con un desarrollo cronológico diferente.

La investigación sobre la púrpura antigua se centró desde sus comienzos en Oriente, área en la que aparece una mayor concentración de restos asociados a la producción de este tinte. Destacan por su antigüedad los trabajos centrados en los datos de Ugarit de F. Thureau-Dangin (1934: 137ss) junto con el de M. Claude y F.A. Schaeffer (1951: 188ss). Distintos especialistas en el tema han estudiado restos de instalaciones de esta industria en la costa levantina como M. Dothan (1959: 271s; 1960: 123ss; 1973) y J. Barako (2007) en Tel Mor, J. B. Pritchard (1978: 126s) en Sarepta, E. Stern, I. Sharon (1987: 15ss) y Raban (1981: 15ss) en Tel Dor o N. Karmon y Spanier (1988:184ss) en Tel Shiqmona.

Uno de los aspectos que está siendo cada vez más tratado en la investigación del tinte púrpura es el debate existente sobre el origen o descubrimiento de este preciado tinte. Así en las distintas aportaciones se observa en muchas ocasiones y de manera más clásica una atribución fenicia, mientras que cada vez son más los que abogan por una atribución minoica (Reese 1987: 201ss; Bruin 1966: 73ss; Stieglitz 1994: 46ss; Carannante 2014) o incluso de la zona norte de Grecia. La incorporación reciente a la discusión de C. Mazzucato (2002: 83ss), señala que aunque la arqueología testimonia el origen minoico de la púrpura, los fenicios son seguramente los mayores productores y difusores de un tinte que llegó a convertirse en un distintivo característico de su cultura.

De igual modo que la sociedad fenicia se fue extendiendo a lo largo de todo el Mediterráneo, la producción de tinte púrpura también ha sido rastreada en distintas localizaciones del Mediterráneo Central y Occidental aunque no a la misma escala que en Oriente. El estudio de restos arqueológicos relacionados con esta industria en el Mediterráneo Occidental

ha sido levemente más tardío y ha estado protagonizado por las publicaciones de los hallazgos de Motya (Tusa 1973; 1978), Kerkouane (Fantar 1984-86: 509ss) y Cartago (Ben Abdallah 1980: 17s; Annabi 1981: 26s; Chelbi 1992: 69s) en primer lugar, y los del sur de la Península Ibérica e Ibiza (Aubet 1992b: 71ss; Úerpmann 1972: 164ss; Ramon: 2004a: 165ss; Bernal *et al.* 2011; Alfaro y Costa 2008: 195ss). Seguidas de brillantes síntesis sobre los diferentes restos relacionados con la púrpura en el mundo fenicio occidental y cartaginés como la realizada por E. Acquaro (1998: 99ss).

Un proyecto de gran interés para este estudio es el que se está llevando a cabo desde 2001 bajo la dirección de Carmen Alfaro y Benjamí Costa denominado *La producció de porpra a Eivissa durant l'Antiguitat*, dedicado al estudio de la producción de tinte púrpura en la Ibiza fenicio-púnica y romana. Distintas campañas de excavación junto a trabajos de prospección han dado lugar a la localización de múltiples concheros producto de esta industria en la isla (Costa y Moreno 2004; Alfaro y Tébar 2004; Aleixandre y Pastor 2008; Costa y Alfaro 2012).

El interés por el tinte púrpura ha motivado en las dos últimas décadas la celebración de una serie de congresos dedicados a su estudio que han completado nuestros conocimientos sobre este fenómeno desde muy distintos puntos de vista y a través de las diferentes épocas. En primer lugar hay que citar la aportación del Convegno di Studio *La porpora. Realtà e immaginario di un colore simbolico*, celebrado en 1996, a cargo de Oddone Longo (1988), en cuya publicación una gran cantidad de autores tratan la púrpura desde el punto de vista zoológico, químico, literario e histórico, por lo que se logra una completísima visión de conjunto de este simbólico tinte.

Por otro lado contamos con la celebración de los *Symposia Purpureae Vestes* ya celebrados en cinco ocasiones en los años 2002, 2005, 2008, 2010 y 2014 en distintas ciudades, todos bajo la coordinación de Carmen Alfaro entre otros investigadores (Alfaro *et al.* 2004; Alfaro y Karali 2008; Alfaro *et al.* 2011; Alfaro, Tellenbach y Ortiz 2014), en los que se estudia principalmente el tema de los textiles y tintes en el mundo antiguo. Actualmente este es el evento en el que todas las novedades y hallazgos referentes al tinte púrpura se exponen al público regularmente.

En relación con los estudios centrados en la industria salazonera fenicia destaca el hecho de que antes de la década de los ochenta no se conociera ninguna industria

pesquera anterior a época romana, ni en las costas de la Península Ibérica, ni en el norte de África, ni en la zona centro-mediterránea. No sería hasta años después cuando se conocieron las primeras piletas asociadas a niveles fenicios de los siglos II y I a.C. distribuidas a lo largo de la costa andaluza en los asentamientos de Almuñécar (Molina *et al.* 1984: 275) y Cerro del Mar (Arteaga 1985: 212s), que junto con el hallazgo del establecimiento salazonero de Las Redes en El Puerto de Santa María (Muñoz, Frutos y Berriatúa 1988: 295ss) cambiarían radicalmente el panorama de años anteriores.

Pero sin duda la Bahía de Cádiz puede considerarse, desde entonces, el foco principal de las investigaciones sobre la industria pesquera y conservera fenicia, que ha generado una gran cantidad de literatura científica a partir de los informes de las intervenciones arqueológicas. En el año 1987 A. Muñoz, G. de Frutos y N. Berriatúa (1988: 487ss; De Frutos y Muñoz 1996: 133ss) presentaron en el *I Congreso Internacional del Estrecho de Gibraltar* una primera síntesis de los hallazgos gaditanos en la que describen las factorías, se analizan los materiales anfóricos y se trata el tema del origen y comercialización de los productos en cuestión.

A finales de los 80, tras el impulso dado por los anteriores hallazgos, se publicaron otros estudios motivados por la localización por parte de J. A. Ruiz Gil de más de una veintena de pequeñas “factorías” en el área de El Puerto de Santa María mediante prospección y pequeños sondeos (Ruiz Gil 1987: 101ss; 1991: 1211ss). Asimismo al final de esta década se produjo el descubrimiento de una factoría de salazones en Villaricos (Alcaraz 1990b: 30ss), cuyo uso se ha podido datar entre los siglos IV y II a.C. a través del estudio del material cerámico (López Castro *et al.* 2007: 9ss).

De forma paralela y a partir de las características de las factorías conocidas hasta ese momento comenzaron a producirse las primeras interpretaciones acerca del régimen de explotación de estos establecimientos industriales, de lo que surgiría la hipótesis planteada por D. Ruiz Mata del “modelo familiar” que tanta controversia ha suscitado (Ruiz Mata 1986: 241ss). El hallazgo de los hornos de Torre Alta en 1987-88 (Perdigones y Muñoz 1990: 106ss) y la documentación de envases contenedores de productos derivados de la pesca añadió más leña al fuego de este debate con la aparición de controvertidas estampillas sobre algunas ánforas, además de confirmar la conexión entre la industria alfarera y la salazonera, hechos que se opondrían a la idea del modelo familiar.

Ya en los noventa surgieron nuevas hipótesis en torno al régimen de explotación y propiedad de dichas instalaciones alternativas al modelo familiar, que otorgaban a los poderes cívicos y religiosos cierto protagonismo en el proceso y su comercialización. En este sentido se formularían propuestas como la de J. L. López Castro de una explotación artesanal basada en el trabajo de pequeños productores libres presentada en su obra *Hispania Poena. Los fenicios en la Hispania Romana* (López Castro 1995: 63ss) y en una síntesis y valoración histórica de las producciones de salazón fenicias y su comercio (López Castro 1993: 354s; 1997: 95ss), junto con la propuesta de D. de Frutos y A. Muñoz de una industria estatalizada por medio de tratados entre ciudades (De Frutos y Muñoz 1994: 393ss).

En general vemos cómo a finales de los 90 y en los primeros años del siglo XXI se produjo un nuevo aumento de la información gracias a nuevas actuaciones arqueológicas en factorías, como es el caso de Puerto 19 con la publicación de los trabajos de J. M. Gutiérrez (2000: 11ss; 2001: 77ss; 2004: 237ss), y en alfares, como el de Camposoto (Gago *et al.* 2000: 37ss; Ramon *et al.* 2007) y Torre Alta (Sáez Romero 2004: 699ss), entre otros. En este contexto de novedades se han realizado nuevas aportaciones que integran toda la información anterior producida en la Bahía de Cádiz o que abordan el papel de la explotación de salazones dentro del sistema económico de la ciudad (García Vargas 2001; 2004a; García Vargas y Ferrer Albelda 2001; 2006). Sin olvidar la gran contribución que supuso para el estudio de la comercialización de las conservas fenicias la identificación de las ánforas T-11 como contenedores salazoneros, dentro de la clasificación de J. Ramon (1995), tras el descubrimiento del almacén de ánforas de Corinto donde aparecieron ánforas de esta tipología con salazones de pescado en su interior (Williams 1978; 1979). Este hallazgo supuso la toma de conciencia de la importancia de esta industria a la vez que motivó que las fuentes griegas cobraran sentido.

Así pues, es posible apreciar cómo en los últimos años ha crecido el interés hacia la industria conservera y su aliada la alfarera, tal y como demuestran la cantidad de publicaciones específicas sobre el tema que realizan síntesis y retoman debates como el de la organización de la producción. Destacan los trabajos de E. García Vargas y E. Ferrer Albelda (2001: 29ss; De Frutos *et al.* 1988: 295ss), que a partir de la ordenación espacial de las explotaciones con respecto a la ciudad de *Gadir* y de la clara integración de las industrias alfarera y conservera, proponen que en cierto modo el templo y el gobierno local se encargarían de controlar la producción,

si no directamente, al menos mediante arriendo. Por el momento se trata de un debate que se encuentra abierto y al que se arroja un poco más de luz en el capítulo correspondiente a la producción de salazón interrelacionándolo con el régimen de explotación de otras industrias como la salinera, de la que se posee alguna inscripción al respecto.

Toda la documentación generada a lo largo del siglo XX sobre las salazones occidentales y los alfares que se encargaban de proveer a esta industria de recipientes daría lugar a comienzos de siglo XXI a trabajos de recopilación y valoración de la información fruto de congresos monográficos sobre el tema celebrados en los últimos años. Entre estos eventos se encuentran los *XVI Encuentros de Historia y Arqueología. Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la Bahía de Cádiz*, celebrados en el año 2000, el Congreso Internacional *Figlinae Baeticae* (Bernal y Lagóstena (eds.) 2004) celebrado en 2003; el Congreso Internacional *Cetariae. Salsas y salazones de pescado en Occidente en la Antigüedad* (Lagóstena et al. 2007), que tuvo lugar en 2005; la Conferencia Internacional *Historia de la Pesca en el ámbito del Estrecho* (AA.VV (eds.) 2006) y el *Congreso de Boulogne-sur-Mer* (Napoli (ed.) 2008) sobre la explotación de recursos marinos celebrado en el año 2005.

Asimismo la exposición *Garum y salazones en el Círculo del Estrecho* celebrada en Algeciras en el año 2004 (Arévalo et al. (eds.) 2004) supuso un gran avance al reunir una gran cantidad de útiles relacionados con las pesquerías de los establecimientos saladeros, al igual que las monografías resultado del «Proyecto Sagena» llevado a cabo desde la Universidad de Cádiz y dirigido por D. Bernal, con las publicaciones *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar* (Bernal (ed.) 2009a), *Ancient nets and fishing gear* (Bekker-Nielsen, T. y Bernal, D. (ed.) 2010) y *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces* (Bernal (ed.) 2011a).

A modo de balance positivo vemos cómo a partir del paulatino hallazgo de los restos arqueológicos fenicio-púnicos relacionados con esta industria la investigación comenzó a prestarle más atención a este fenómeno y a no centrarse exclusivamente en el mundo romano, trabajando el estudio de la transición de la industria de época tardofenicia a la de época romana. Se ve aquí un reflejo de cómo el mundo fenicio occidental y su historia económica, en general, cobraron especial interés a finales del siglo XX, destacando la importancia del papel de la explotación de los recursos marinos con

aportaciones relacionadas con este ámbito y que lo enriquecen notablemente, como son la pesca, la extracción de la sal y las salazones de pescado, que han ayudado enormemente a la interpretación y conocimiento del funcionamiento de las sociedades fenicias occidentales.

En cuanto a los intentos de estudio de la explotación de la sal hay que decir que es un tema muy poco conocido en la Antigüedad por la casi total ausencia de documentación escrita y las escasas evidencias materiales conservadas ya que, tal y como apuntó J. Mangas *la sal es el argumento "disuelto" entre los materiales arqueológicos*, de cuya explotación apenas se conservan restos (Mangas y Hernando 1990-91: 228).

Hasta la segunda mitad del siglo XX no se realizarían trabajos singulares sobre cuestiones relacionadas con la sal en la Antigüedad, como la aportación de J. Vila Valenti (1954) al *Congreso Arqueológico del Marruecos Español* en 1953. A finales del siglo XX comenzaron a publicarse estudios ya centrados en áreas geográficas concretas como la costa septentrional del Mar Negro (Baladié 1994: 145ss), la Península Ibérica (Morère 1994: 235ss; 2002: 183ss) o el Mediterráneo en general (Traina 1992: 363ss).

Destaca el trabajo de C. Carusi (2008) para el ámbito griego *Il sale nel mondo greco, VI a.C.-III d.C.: luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico*, por ser una de las monografías más completas en relación con la explotación de la sal y participar en todos los debates abiertos sobre el tema por el momento. Sin embargo contamos con muy pocos trabajos que se centren en la explotación de este recurso en el mundo fenicio y cartaginés, debido a los escasos conocimientos que se tienen sobre este fenómeno. Los contados intentos al respecto se los debemos principalmente a investigadores como L. Manfredi (1992), P. Fernández Uriel (2000a), E. García Vargas (2001), A. Mederos (Mederos y Escribano 2005; Mederos y Ruiz 2000-2001: 83ss), que junto con el estudio de la documentación epigráfica fenicia y cartaginesa disponible nos ayudan a conocer un poco más sobre dónde estarían ubicadas las instalaciones salineras pertenecientes al mundo fenicio-púnico, cómo se desarrollaría la gestión y explotación de este recurso y quién se encargaría del trabajo en dichas instalaciones.

Sin lugar a dudas el inicio del interés por esta industria en este ámbito vendría de la mano del crecimiento de la investigación sobre algunos aspectos económicos en

el mundo antiguo como la industria de salazones de pescado en el Mediterráneo, para la que la sal se constituía como materia prima fundamental en su proceso.

Uno de los debates que ha caracterizado la historia de la investigación sobre este tema es el planteamiento de que las grandes industrias salineras del Mediterráneo tuvieran su origen como consecuencia del crecimiento de la demanda de salazones a partir de los siglos VI y V a.C., hipótesis por la que ya apostaban Ponsich y Tarradell (1965) al plantear que estas salinas de evaporación natural no faltaban junto a los asentamientos fenicios occidentales, de lo que se desprendería que el origen de estas instalaciones se lo deberíamos a éstos.

Junto a este debate se originó la controversia vigente hoy día sobre la organización y el régimen de explotación de las salinas en este periodo. La escala del control de esta explotación generó el enfrentamiento de varias teorías en la historia de su investigación. Por un lado R. Étienne (1970: 304s) defendía un monopolio por parte de los soberanos bárquidas en la Península Ibérica antes de la conquista romana, mientras que J. L. López Castro (1995: 116) propuso que las ciudades fenicias mantuvieron el control de su propia explotación de la sal hasta el dominio romano. Los restos epigráficos procedentes de la necrópolis de Aghios Georghios en Kitión y su referencia al personal trabajador de la salina cercana han hecho plantearse a investigadoras como L. Manfredi (1992) y C. Carusi (2008) la naturaleza de la estructura administrativa que detentaría el monopolio de las salinas fenicias y debaten en torno al control real o por parte del templo.

Por otro lado, desde los inicios del siglo XX los escasos trabajos de investigación sobre las artes de pesca en la Antigüedad han abordado tradicionalmente las técnicas pesqueras empleadas en el ámbito romano, del que conservamos más información tanto literaria como iconográfica, o abarcando toda la Edad Antigua. Salvo contados trabajos el tratamiento que se le solía dar a los útiles pesqueros documentados era, en el mejor de los casos, su publicación junto con el resto de los elementos de cultura material contextualizados arqueológicamente.

Hasta comienzos del siglo XXI no se le había dado a este tema la importancia que posee, ni se había profundizado lo suficientemente en él, pero con la llegada del nuevo milenio esta línea de investigación sobre la pesca y la explotación de los recursos marinos fue emprendida desde diversos lugares. Por un lado el investigador danés T. Bekker-Nielsen (2002: 215ss; 2005), consciente

de la laguna existente en este tipo de estudios, no sólo en el ámbito mediterráneo sino también en el caso del Mar Negro, se dedicó al estudio de las artes de pesca en el mundo romano. Por otra parte hay que mencionar la organización de la exposición *Garum y salazones en el Círculo del Estrecho* en el año 2004 (Arévalo *et al.* (eds.) y la celebración de los congresos en la zona del Estrecho de Gibraltar *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional, en 2005* y el *Workshop Internacional: Artes de pesca en la Antigüedad Clásica. Un primer balance* (Bekker-Nielsen, T. y Bernal, D. (ed.) 2010), que tuvo lugar en Cádiz en el año 2007. A partir de los primeros años del siglo XXI vemos cómo un sector de la investigación empieza a dedicarse al estudio de este tema prestando la atención que merece.

Definitiva para la consolidación de esta línea de investigación fue la creación en 2008 del proyecto de investigación denominado «Proyecto Sagena» desde la Universidad de Cádiz, dirigido por Darío Bernal. Este proyecto, a través de un equipo multidisciplinar, pretende alcanzar el mayor conocimiento posible de la tecnología pesquera en el sur peninsular con una perspectiva histórica amplia, desde la Prehistoria hasta el fin del mundo antiguo, para lograr advertir la evolución tecnológica con el paso de los siglos y de las poblaciones. Son ya tres monografías las que se han publicado fruto de este proyecto: *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la Prehistoria al fin del Mundo Antiguo* (2009), las actas del Workshop celebrado en el 2007 *Ancient nets and fishing gear* (2010) y la monografía *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces* (2011). En todas se aprecia cómo en la actividad investigadora ha surgido el deseo de sentar las bases para un estudio sistemático de la tecnología pesquera y la organización interna de estas actividades en la Antigüedad.

Desde este panorama en la investigación sobre la explotación de los recursos marinos en el ámbito fenicio esta monografía pretende realizar una aportación en cierto modo novedosa, ya que aborda como un estudio de conjunto diferentes aspectos tratados, hasta ahora, de forma aislada y por lo tanto incompleta. A diferencia de los trabajos realizados con anterioridad se defiende aquí la integración de todos los fenómenos y aspectos relacionados con el medio marino y su estrecha relación con el mundo fenicio pues temas como la pesca, la recolección de moluscos, la producción de salazón de pescado, la explotación salinera o la producción de la púrpura tienen importantes denominadores en común partiendo del principal que sería su origen o procedencia, el mar.

Si analizamos el fenómeno de la explotación de los recursos marinos de forma simplificada veremos que los productos del mar proceden de la captura o recolección de un recurso en estado libre y natural que depende plenamente del medio físico, de forma azarosa e impredecible, algo muy distinto a lo que ocurre con la agricultura en la que se exige una inversión y un trabajo previos a la obtención del producto. Este regalo que ofrece el medio marino supo ser aprovechado en el mundo fenicio y principalmente por los fenicios occidentales, llegando a consolidar el valor del pescado en la gastronomía, incluso en las comunidades agrícolas, lo que provocaría una gran demanda que derivaría en la creación de un sistema económico surgido del mar.

Las poblaciones autóctonas de la Península Ibérica y otras zonas en las que se fueron estableciendo los fenicios, indiscutiblemente, ya eran conocedoras de esta riqueza litoral antes de la llegada de los colonizadores, pero fue a partir de este momento cuando se comenzó a plantear la pesca como una actividad encauzada hacia el máximo aprovechamiento constituyéndose como una industria.

Desde nuestra visión como habitantes del sur peninsular nos interesa especialmente el hecho de que Andalucía sea una de las zonas con más tradición pesquera del mundo. Y es importante saber que esto no sólo se lo debemos a la riqueza de nuestras costas sino al desarrollo pesquero que ha tenido lugar allí, gracias a sus pobladores a lo largo de la Historia. De manera que la pesca actual no es sino el resultado de la evolución de las técnicas ideadas en el pasado, muchas de las cuales fueron traídas aquí por los colonizadores fenicios para sacar el máximo rendimiento a sus aguas.

Por supuesto la explotación de los recursos marinos se muestra directamente proporcional al grado de desarrollo tecnológico de la comunidad que lo lleve a cabo. Puede decirse que la explotación del mar se ha ido incrementando considerablemente con el paso del tiempo, evolucionando desde el aprovechamiento más primitivo de la sal y de los recursos alimenticios más accesibles

mediante marisqueo o pesca litoral, hacia una pesca de altura más provechosa e intensiva, produciéndose avances en el conocimiento de los tipos de recursos útiles para cada momento.

Esta línea de explotación de los recursos marinos dirigida hacia el máximo desarrollo económico que se instauró en la Antigüedad ha seguido potenciándose progresivamente con el paso del tiempo, unida al desarrollo tecnológico de la Humanidad. Esta circunstancia está provocando también una progresiva disminución de la riqueza pesquera y natural del Mar Mediterráneo debido a la sobreexplotación, al uso de técnicas de pesca destructivas y agresivas con el medio y a la contaminación de las aguas. La explotación de los recursos marinos en la actualidad es una de las muchas actividades humanas que no son sostenibles tal y como están planteadas, principalmente la actividad pesquera. Está claro que es necesario un cambio de mentalidad al respecto en nuestra sociedad, aunque sea un proceso lento y difícil, ya que como veremos a lo largo del presente trabajo el mar es una fuente de riqueza incalculable que ha llevado a muchos pueblos, como el fenicio y el romano entre otros, a alcanzar su máximo desarrollo. Es justo que seamos conscientes de esto y de nuestra situación en deuda con la fuente de vida y de progreso que siempre ha sido el mar.

Mi agradecimiento a todas las personas que me han acompañado en esta aventura que supone ver materializado el esfuerzo vertido en un trabajo previo de tesis doctoral. A José Luis López Castro por su guía e incansable afán por que esta obra no quedara suspendida en el “limbo de los libros no nacidos”. A mis colegas de grupo de investigación que han sido a su vez compañeros de dichas y desdichas en los trabajos de campo y laboratorio que tanto han enriquecido este trabajo, en especial a Ana, sin cuyas dosis de fuerza y autoestima *Tyria maria* no habría visto la luz. Y, por supuesto, a mi madre, mi hermana y a Javier por su incondicional apoyo, ánimo, comprensión e infinita paciencia durante todo el proceso. A toda mi tripulación, gracias.