GARUM e SALSAMENTUM.

Técnicas de salga de peixe na Antiguidade*

Gabriela Martin

da Universidade Federal de Pernambuco

Bolsista do CNPq.

Em memória de Dom Fernando de Almeida, da Universidade de Lisboa e antigo Diretor do Museu Etnológico "Leite de Vasconcelos", pesquisador de Tróia, a maior feitoria do Ocidente.

Desde a Pré-história o homem tem procurado no mar o seu sustento. Mariscadores e apanhadores de crustáceos dos concheiros epipaleolíticos de Portugal e de **Kjökkenmoddiger** igualmente aos homens dos sambaquis brasileiros, basearam sua alimentação nos produtos do mar e dos rios.

Quando grupos pré-históricos mais avançados conseguem construir a jangada e inventar a rede e o anzol, aventuram-se no mar, atrás de pesca mais produtiva. A necessidade de conservar produtos que se deterioram rapidamente, obrigou aos antigos a imaginar formas de conservação da pesca, das quais resultaram, depois do simples secado, a salga, a salmoura e até as conservas sofisticadas e aperfeiçoadas dos gregos, fenícios e romanos. O peixe assim conservado, não só assegurava abastecimento regular às populações ribeirinhas como também se transformou em produto de

* Comunicação apresentada no Simpósio da ANPUH que, sob o tema "O homem e a técnica", reuniu-se em Florianópolis, em 1976.

intercâmbio entre populações proto-históricas e, posteriormente, razão de intenso tráfico comercial no Mediterrâneo nas áreas de economia monetária.

Textos clássicos evidenciam que certos tipos de conserva de peixes, especialmente o conhecido como o nome "garum socciorum" e "garum hispanicus", extraído do atum e da cavala (scomber) eram exportados para os mercados da Itália e do Mediterrâneo Oriental, e consumidos em Roma e Atenas, procedentes de longínquas feitorias situadas na Península Ibérica.

A moderna pesquisa arqueológica tem possibilitado a descoberta de uma série de feitorias para beneficiamento de peixe e permite identificar, em parte, a técnica nelas seguida. Desde a desembocadura do Tejo até aproximadamente a foz do rio Ebro, sucedem-se, na Península Ibérica, numa linha contínua, ao longo da costa atlântica e mediterrânea, ruinas e restos de antigas feitorias de conservação de pescado que desde a colonização fenícia nas costas hispânicas, exploraram a pesca e a indústria de conservas muito antes da conquista romana. São feitorias de grande porte que deveriam utilizar numerosa mão de obra e exportaram regularmente e pequenos estabelecimentos que deveriam atender apenas o mercado local. Entre as primeiras podemos citar Tróia, em Setúbal (Portugal), seguramente uma das maiores, se não a maior do mundo romano ocidental, e Lixux, no Marrocos; dentre as de pequeno porte são numerosas as do Algarve, em Portugal e as da costa de Alicante, na Espanha, de estrutura e técnicas de fabricação diferentes.

O tema, no seu aspecto arqueológico, é relativamente novo e se bem que a indústria seja conhecida pelos textos clássicos desde muito, bastaria dizer que, das 30 ou 40 feitorias conhecidas entre grandes e menores, somente tem sido publicada exaustivamente, com todo o material coletado, a pequena fábrica de Javea, na costa leste do Mediterrâneo espanhol (Martin-Serres, 1970). As de grande porte como Tróia, (Portugal), Belo, em Cadiz, se bem que citadas em trabalhos de conjunto (Ponsich-Tarradell, 1965 e, Antônio Mezquita de Figueiredo, 1906, Garcia y Belido, 1953), não foram ainda publicadas como monografias. A obra de Ponsich-Tarradell dá-nos uma visão de conjunto do Mediterrâneo Ocidental, particularmente das feitorias mauritanas em especial a de Lixux, trata mais sucintamente das hispânicas, não citando Tróia, a maior da costa portuguesa.

Somente podemos ter uma visão parcial do que foi na Antiguidade a indústria conserveira das feitorias maiores, citadas nos textos. Muitas desapareceram totalmente ou delas restam escassos indícios como é o caso das fábricas de Cartagono-Nova, citadas por Plinio e Estrabão. Outras só tardiamente foram identificadas como tais, e algumas confundidas muitas vezes com termas romanas ou fábricas de cerâmica. Publicações do século passado, citam restos antigos nas costas rochosas da Península Ibérica dos quais nada hoje se vê e que provavelmente eram ruinas de antigos estabelecimentos de salga. Porém, mesmo independentemente da pesquisa arqueológica moderna, é antigo o conhecimento da importância que na Antiguidade teve a indústria pesqueira e conserveira e pode ser recolhido em numerosos textos gregos e romanos. Somente foi superada pela mineração, cavalo de batalha da economia antiga da Península Ibérica, e, como a arqueologia vem demonstrando, equiparável ao comércio do vinho e do azeite.

Das fontes da Hispânia antiga, é sem dúvida a Geografia de Estrabão a que melhor informa das coisas ibéricas. Natural de Amáscia, no Ponto, o grego Estrabão, que viveu na segunda metade do século I a.C., dedicou o livro III da sua **Geografia** à Península Ibérica, se bem que nunca nela houvesse estado. Baseou sua obra nos escritos de Políbio (século II a.C.) Posidônio, Artemidoro e Asclepiades (século I a.C.), hoje perdidos no que se refere à Península Ibérica; outros dados foram obtidos de autores menores, citados pelo próprio Estrabão na sua obra. Repetidas vezes, ao longo do livro III, a descrição estraboniana das costas da Ibéria, cita acidentes e riquezas da região, particularmente minérios, a pesca e a indústria conserveira. Começando pelo Hierón Akroterión (cabo de São Vicente, no sul de Portugal) que considerou o ponto mais ocidental da Europa,

descreve as costas em direção oeste-leste: "... vem em continuação **Mellaria** com indústrias de salgados e atrás dela a cidade e o rio de **Belon.** Habitualmente embarca-se aqui para passar a **Tingis** de **Maurousia** que tem também mercado e indústrias de salgados" (III, — 1,8). **Mellaria** está na província de Cádiz, na beira do rio Valle onde descobriram-se restos de depósitos indústriais de salgados. **Belon** ou **Bolonia** é hoje um conjunto de ruinas perto de Tarifa, junto a uma praia deserta, onde foi escavada uma grande feitoria pesqueira. Em **Tingis** (Tanger) no outro lado do Estreito de Gibraltar, tem se descoberto numerosos restos púnicos e romanos e feitorias para a salga do peixe como a fábrica de Cotta.

No capítulo 20, continua o texto estraboniano, dando indicações importantes: "Da Turdetânia exporta-se trigo, muito vinho e azeite ..... tem sal fóssil e muitas correntes de rios salgados, graças aos quais, tanto nestas costas como nas além das Colunas abundam as fábricas para a salga do peixe que produzem salmouras tão boas como as pónticas", (III, 2,6,). O geógrafo refere-se neste trecho às feitorias da área do Estreito de Gibraltar cujas salmouras compara com às acreditadas do Ponto, no Mar Negro, e que ele devia certamente conhecer pois era natural dessa região. Interessante é também o parágrafo seguinte (III, 2,7) porque refere-se às riquezas do mar na região do Estreito: "Poderia dizer-se que suas costas são comparáveis às riquezas do mar, em geral, todas as conchas e ostras excedem em quantidade e tamanho às do Mar Exterior. Sobretudo porque sendo maiores as preamares e baixamares, estes movimentos do mar as faz aumentar em número e tamanho. O mesmo se passa também com todas as espécies de cetáceos, ornyx (orca gladiator), baleias, e marsopas..... os congrios desenvolvem-se alí enormemente e ultrapassam pelo seu tamanho, em muitos os nossos, também há murenas e outros peixes da mesma espécie. Se diz que em **Karteia** acham-se bucinas e murices que podem conter até dez "kotile" (1/4 de litro) e na costa de fora pescam-se murenas e congrios de mais de oitenta "minas", polvos de um "talenton" de peso, lulas de dois codos de longitude e assim por diante. Muitos atuns que no Mar Exterior chegam a estas costas, são grossos e gordurosos. Alimentam-se das bolotas de certo carvalho muito rasteiro que nasce no mar e que produz frutas verdadeiramente abundantes..... produz todavia tanto fruto, que depois da maré alta, tanto a costa interior como a exterior das Colunas ficam cobertas das que deixa o preamar. Não obstante as bolotas do interior das Colunas são sempre menores e em maior quantidade e diz Políbio que chegam até o Mar Latino, se não as produz também Sardo (refere-se a Sardenha) e a terra vizinha."

"E quanto mais se aproximam atuns vindos do Mar Exterior às Colunas tanto mais emagrecem pela falta de alimentos. São esses peixes um tipo de porco marinho porque gostam das bolotas e engordam extraordinariamnte com elas, até o ponto que nascem tantos mais atuns quanto mais bolotas produz o mar", (III, 2,7).

Eram precisamente esses atuns grandes e gordurosos, as espécies mais procuradas para a elaboração do prestigiado **garum** e de outras conservas. Juntamente com o escombro ou cavala, fato confirmado pela arqueologia porque a maior densidade de restos de estabelecimento antigos coincide com a área atual da pesca do atum e lançamento de almadravas.

No seu capítulo terceiro, parte Estrabão, de novo, do cabo **Hierón Akroterión** para descrever a costa portuguesa "até as bocas do Tagos" (o rio Tejo), encontrando "as duas cidades mais fortes de quantas levantam-se no Tagos", **Morom** (Almourol) e **Olysipon** (Lisboa), afirmando que o rio Tagos abunda extraordinariamente em peixes e ostras. Escavações arqueológicas assinalaram várias feitorias mais ou menos destruídas na desembocadura do Tejo, e a de Tróia de Setubal, na desembocadura do Sado, escavada pelo Dr. Fernando de Almeida.

Continua Estrabão sua narração no capítulo quarto; "da costa de Ibéria sobre o Nosso Mar" e partindo da região de **Kalpe** no estreito de Gibraltar "a primeira cidade é **Malaka** que dista tanto de **Kalpe** como esta de **Gadeira,** nela há um empório que usam os nômades que vivem na costa oposta, e grandes fábricas de salga, segue depois

a cidade dos exitanos da que também louvam-se suas salgas" (III, 4,2). Refere-se, evidentemente, à atual Málaga, ao leste de **Gadeira** (atual Cadiz). A cidade dos exitanos è **Sexi** (Almunhecar), e **Abdera** é Adra citada nas linhas seguintes, onde restos arqueológicos assinalam também feitorias pesqueiras.

O relato estraboniano detem-se com mais detalhes na descrição da cidade de Cartagena, fundada por Asdrúbal, a Carthago-Nova romana, Quart-Hadast segundo o nome púnico, ou Karchedón-Née no texto grego. Eis o texto: "Depois de Abdera está Karchedón Néa fundação de Asdroubas, sucessor de Barka, pai de Annibas, a mais importante de todas as cidades desta região. Tem uma situação forte, umas muralhas bem construídas e está enriquecida por portos, uma lagoa e minas de prata, das que já falamos. Nela e nas suas proximidades abundam as fábricas de salgados; é o principal empório para as mercadorias que chegando do interior, são trocadas pelas que vem do mar e estas pelas que vem da terra à dentro" (III, 4,6).

"Chegando a **Karchedom** se vê imediatamente a ilha de Herakles, a que chamam também **Skombraria,** dos escombros, que servem para se obter o melhor "garós"; acha-se de Karchedón a vinte quatro estádios" (III, 4,7,). No mesmo capítulo cita Estrabão também **Dianion,** a **Dianium** romana, hoje cidade de Denia, em cujos arredores foram localizadas ruinas de feitorias de salga de pequeno tamanho (Martin, 1970, Martin-Serres, 1970). Os restos das feitorias de Carthago-Nova foram localizadas já muito destruídas, na ilha e na baía de Escombreras.

Estrabão, Pompônio Mela e Plínio o Velho, são os que deixaram as notícias mais completas sobre a pesca na Espanha antiga. Plínio cita o **garum** de **Carthago-nova** e o de **Sexi** dos mais apreciados, (N.H. XXXI, 94: XXXII, 146) fabricados com o escombro "que se pesca nas costas de **Mauritânia, Betica** e em **Carteia** no momento que do Oceano passam ao Mediterrâneo..." Com o produto da pesca as gentes de **Cartago-Nova** fabricam o **garum** que chamam **garum sociocrum** "(N.H. XXXI, 94) ou **garum** da sociedade, que tinha seguramente o monopólio do produto em **Carthago Nova** e assegurava o padrão de qualidade para a exportação.

Há, também numerosas notícias, aliás mais antigas, referentes às conservas ibéricas, em textos literários gregos. A partir do século V a.C. citam-se as de **Gades** (Cadiz) equiparadas ou superiores as de Bisâncio e da Frígia. O garum hispânico, um produto bem conhecido na Grécia porque é citado frequentemente na comédia ática por autores como Eupolis (século V a.C.) e Aristófanes, em uma comédia perdida, Marikas —, segundo Estevão de Bisancio, também Nikóstratos, filho de Aristófanes. Muito interessante é o relato de Timeu (346-250), siciliano de Taormina, que viajou pela Itália, Galia e Hispania, vivendo 50 anos em Atenas: "Dizem que os fenícios que habitam a chamada Gadeira e navegam além das Colunas de Harakles chegam com vento apeliota em quatro dias a umas paragens nas quais acham-se em abundância atuns assombrosos pelo seu tamanho e grossura... põe-nos em conserva e em depósitos e os levam a Carthago, de onde não só os exportam, e pela sua excelente qualidade os tomam eles mesmos como alimento".

Aliás, sobre a riqueza pesqueira da região do Estreito de Gibraltar e das costas marroquinas, são unânimes os autores gregos, referindo-se também às navegações de alto mar dos pescadores púnico-gaditanos. A ilha visitada pelos "fenícios" de Cadiz deve ser Mogador em frente às costas do Marrocos onde, aliás, a pesquisa arqueológica descobriu um estabelecimento púnico e restos de fábricas de salga. Vê-se que as notícias a respeito da abundância de atuns estão intimamente relacionadas com as indústrias de **garum e salsamentum.**

Ateneu de Naucrátis, que viveu na época de Marco Aurélio, autor do célebre "Banquete dos Sofistas", atribui ao autor cômico Difilo (cerca 300 a.C.) a afirmativa de que o atum de **Sexi** (Almunhecar) ultrapassava "em delicadeza e suavidade" ao famoso de Amynkla, e no livro VII da obra citada, dedicada precisamente aos peixes, refere que

em Cadiz preparavam-se gargantas de atuns e focinhos e palatinos de esturjões, o que parece indicar que na fabricação de certos molhos empregavam-se também vísceras do pescado. Citando o médico Hikésios, Ateneu (VII, 3,5) afirma igualmente, que os atuns de Gades são mais gordurosos que os de Sicília, recomendando os hipogastrios e as saborosas guelras.

Em geral, os autores gregos que trataram do tema estabeleceram comparações entre as conservas ibéricas e as da Ásia Menor. Os produtos hispânicos deviam ser muito apreciados para serem exportados a tão longa distância, sobretudo quando se sabe que, no Mediterrâneo oriental, existiam os famosos esturjões do Mar Negro, dos quais se extrai, atualmente, o caviar mais apreciado.

As referências ao **garum** hispânico nos autores latinos são também numerosas. **Garo de sucis piscis Hiberi,** diz Horácio (Satiras II, 8,46), e o hispânico Marcial o completa: "dissolve a gema que nada no branco da clara no molho de escombro de Hespéria", (XIII, 40). **"Garum sociorum** feito do primeiro sangue de um escombro ainda respirando, recebe este orgulhoso **garum** que é um suntuoso presente" (XII, 12). Sêneca o menciona numa epistola e o poeta Ausônio (ep. 21) refere-se à **muria,** variedade de **garum,** de **Barcino** (Barcelona). Essa notícia de Ausônio é particularmente interessante porque se desconhecem restos de feitorias de salga a partir do norte de Alicante.

Infelizmente, faltam-nos textos púnicos que possam informar de importância da indústria pesqueira e de conserva nos territórios sob influência púnico-cartaginesa, na Península Ibérica. Lembremos, desconsolados, a famosa biblioteca, totalmente perdida, que possuia o erudito rei púnico-mauritano, Jubá II. Não obstante a falta de documentação púnica e cartaginesa, os dados aportados pela Arqueologia e pelos textos gregos e romanos indicam o domínio púnico-cartaginés na área do Estreito de Gibraltar e no SE da Península durante o primeiro milênio a.C. até o fim das guerras púnicas. Essa circunstância fez aceitar, quase unânimemente, aos investigadores modernos a teoria de que a indústria do **garum** e seus congêneres foi invenção púnica e sua industrialização manipulada geralmente por eles no Ocidente até a conquista romana. Contra essa opinião, Robert Etienne, no I Simpósio da Economia Antiga da Península Ibérica (1971), afirmou que as indústrias antigas, de conserva especialmente o **garum,** eram invenção grega e que os púnicos apenas a copiaram. Mesmo que essa suposição esteja certa e que o **garum,** o **liquamen** e a **muria**, sejam de origem grega, a pouca influência política que os gregos exerceram no sul e sudeste da Península Ibérica, os descarta como exploradores dessa indústria na Ibéria. Se a técnica foi criada pelos gregos — o que teoricamente seria possível — os fenícios aprenderam-na no Mediterrâneo oriental, adaptando-a depois, no Ocidente, às possibilidades e espécies marinhas da região.

A partir do século VII a.C., com a expansão colonial grega, jônios e megarenses fundaram no Mar Negro uma série de feitorias pesqueiras nas desembocaduras de rios ricos em peixes e nos estreitos. A técnica do **garum** pode ter saido dessas feitorias gregas para o Ocidente, levada pelos fenícios.

Achamos mais lógica esta hipótese, do que supor que foram os gregos da Península Ibérica os que iniciaram a indústria do **garum,** mesmo nas áreas de influência púnica. Lembremos que as duas grandes feitorias mais citadas nos textos, são **Gadir** e **Carthago-Nova,** ambas de indubitável origem e domínio púnico e cartaginês. Quando Etienne afirma. "Sur l' origine du garum, il ne parait plus possible de faire des puniques les responsables de sa fabrication dans la Península Ibérique", está contradizendo os próprios textos clássicos que falam das indústrias púnicas de salga e os resultados de pesquisas arqueológicas em lugares de origem tão púnica como Lixus e Mogador, Marrocos, e Gades na Espanha. A arqueologia não tem podido ajudar a que se determine se as fábricas hispânicas tiveram origem grega ou púnica, porque os restos conservados são sempre romanos, com cronologias extremas, que vão desde o século II a.C até o IV d.C., e que a partir do século III, aliás, entram em franca decadência.

AS FEITORIAS

As fábrcas de conserva são chamadas **cetarias** nos textos latinos e **taricheia,** nos gregos **(cetarias,** traduzido como viveiro não é seguro; **cetarium** é mercader de salgados; **cetariae tabernae** seria taberna de pescadores de atum). De tamanhos e estruturas diferentes, uma série de elementos são comuns a todas: 1.°) Construção da fábrica perto do mar, de preferência em lugares rochosos; 2.°) Situação junto ou perto de uma corrente de água doce (rio, lagoa ou albufeira); 3.°) Proximidade de salinas para fácil obtenção do sal indispensável para a elaboração do produto.

As instalações estão formadas por séries de covas estanques com os vértices arredondados e uma depressão no centro para facilitar a limpeza, característica comum a todas as fábricas. As covas apresentam capacidade muito diversa, desde 7 ou 8 metros cúbicos a variantes de 3 a 20 no Algarve, e de 8 a 12 noutras fábricas. Restos de instalações para um **caldarium** foram identificados em muitas fábricas e interpretadas, erradamente, como restos de termas romanas, fábricas de cerâmica, etc. quando na realidade faziam parte da instalação destinada ao processamento dos molhos.

As covas, sejam elas escavadas na rocha viva ou construídas de pedra, tijolos ou **opus incertum,** estavam sempre revestidas de finíssimo estuque de massa de tijolo pulverizado. É comum também a presença de um ou vários depósitos-cisterna ou reservatórios de água de grandes proporções.

Junto à instalação industrial propriamente dita, acham-se em muitas delas restos de habitação, armazens e, em alguns casos, ruinas de **villas,** construídas com certo luxo, como é o caso de Javea, em Alicante, onde escavações proporcionaram capitéis jônicos, e toscanos, colunas, bases, restos de mosaicos e estuques pintados, Em Belo (Cadiz), entre as instalações industriais do grande complexo, existiu uma **Vila** com peristilo, e parece que o mesmo caso repete-se em Tróia de Setubal. A afirmativa de O. da Veiga (1967) de que o mau cheiro das fábricas de **garum** e conservas, obrigava a sua construção longe dos centros urbanos não tem cabimento e muito menos o argumento de que a antiga **Cétobriga** não pode ser Tróia, precisamente pela existência da fábrica de conserva de peixe nas proximidades. Numerosos casos demonstram a existência das **"oficinas"** nos centros urbanos, como **Lixus,** no Marrocos. O mesmo autor afirma, nas páginas anteriores do mesmo artigo que, teria existido, na Península de Tróia, por razões impostas pela indústria de peixe, uma cidade industrial secundária, com necrópolis e um templo dedicado a Mitra. Na desembocadura do Sado em Portugal, além da conhecida de Tróia, existem na margem oposta restos de pelo menos duas mais: Comenda e Rasca. No Algarve, localizam-se um numeroso grupo de **Cetarias** de pequeno porte, treze no total, entre seguras e possíveis.

A maior densidade de fábricas está entre o cabo de São Vicente em Portugal e o cabo de Palos, junto a Cartagena, na Espanha, principalmente na época fenícia e na república romana. Durante o Império deveriam ter aumentado para suprir a demanda do mundo romano; pequenos achados arqueológicos parecem indicar estabelecimentos ao norte do Tejo até a Galícia, na Ponta de Sagres, Alfarim, e Cascais, onde ruinas de uma **Villa** em Areia estão relacionadas com antigas fábricas. No Porto, no povoado de Lama, restos de tanques para a salga assinalam o ponto mais setentrional dessa indústria em Portugal.

Mesmo que a pesquisa arqueológica não tenha localizado feitorias ao norte de Denia (Alicante) é difícil se aceitar a total ausência de fábricas em uma região tão propícia para a pesca como é a desembocadura do Ebro.

O texto de Ausônio (s. IV d.C.) citando a **muria barcinonensis** e agradecendo o envio a seu filho, parece indicar a existência de alguma fábrica nos arredores de Barcelona, na época em que o poeta escrevia.

As feitorias em torno do Estreito de Gibraltar formavam unidades de

grande porte. As da antiga **Gades** (Cadiz) deviam ser enormes e numerosas, porque sao, juntamente com Carthago Nova, as mais conhecidas e citadas nos textos. Basta uma rápida descrição da bem conservada de Belo — antiga **Bolonia** — para que se tenha uma idéia. Funcionava já na época de Estrabão como fábrica romana, porém é possível que se erguesse sobre outra, mais antiga, da época púnica. Na realidade, Belo está formada por quatro fábricas diversas; a primeira comunica-se com o mar e consta de seis estanques de 20 metros cúbicos: quatro agrupados dois a dois com outros dois menores para o **garum** em processo avançado de elaboração. A segunda fábrica é maior e tem nove estanques de tamanhos diferentes com volume entre 40 e 50 metros cúbicos, e que se alinham em torno de um pátio; uma terceira, também com grande pátio e covas em torno, em número de seis; a quarta apresenta duas salas contíguas, com tanques de distintos tamanhos e com capacidade para 40 metros cúbicos de salga. Entre as fábricas acham-se restos de uma ampla **Villa** com peristilo de colunas, sem comunicação com as fábricas. As quatro instalações formam um conjunto limitado por uma colunata junto a uma rua perpendicular ao mar. No outro lado da rua continuam as instalações de outras fábricas da cidade industrial que devia ser **Bolonia.** Seguem-se em direção leste as ruinas das fábricas de **Mellaria** (Villavieja). **Carteia,** Torremolinos perto da antiga **Malaca** (Málaga), **Sexi** (Almunhecar), **Bária,** Villaricos, é **Cartago-Nova,** onde existiam várias de grande porte para a fabricação e exportação de **garum sociorum** (garum dos "aliados" ou da "sociedade"), porém a densa ocupação da zona e a construção da refinaria de petróleo de Escombreras, tem destruído todos os indícios que ainda conservavam-se a'guns anos atrás.

Comentário especial merece o conjunto de feitorias da província de Alicante, todas elas de pequeno porte, sem formar grandes conjuntos industriais, apresentando como elemento original, junto às covas típicas, grandes piscinas ou estanques comunicados com o mar totalmente escavados na rocha, induvitavelmente destinados a manter o pescado vivo.

Essas piscinas são popularmente chamada na região "Banhos da Rainha" e também "Banhos da Rainha moura", seguramente pela tradição local de se atribuir aos mouros qualquer traço de restos antigos ou por causa de alguma antiga lenda hoje já perdida. O mais conservado desses estanques é o da feitoria de Javea que mede 28m, de comprimento por 7m de largura e 4m. de profundidade rodeado por um pequeno cais ou passarela que permite percorre-lo por cima d'água. Dois canais unem o estanque ao mar, um tranversal de 0,50m. de largura e outro perpendicular de 1,60 de largura. Estes canais apresentam a particularidade de estar disposto de forma que a água do mar entra por um deles e sai pelo outro; fechando-se o canal de saída é possível encher-se naturalmente o estanque. Além do estanque viveiro, o conjunto industrila da feitoria de Javea tem, também, treze depósitos retangulares de diferentes tamanhos, escavados na rocha e revestidos de uma camada de cal e tijolo pulverizado. Outros depósitos não apresentam revestimento sobre a rocha e um conjunto menor assenta-se sobre chão de terra batida e foram construídos de argamassa de cal e rematados com revestimento de cor cinza. Existiam também restos de um **caldarium** para o tratamento da conserva. Existe outra, muito destruida, também perto dessa feitoria, com depósitos comunicados com o mar. De norte a sul, a partir da feitoria de Javea, sucedem-se a de Calpe, com os típicos "Banhos da Rainha", que se comunicam com o mar através de dois canais, onde hoje, nas proximidades, exploram-se salinas; a feitoria de Campello, sobre um ilhéu, atualmente unida à terra por um banco de areia apresentando dois grandes estanques comunicados com o mar; Tosal de Marises, feitoria frente às ruínas de um povoado ibero-romano perto de Alicante, onde existem covas para o tratamento do peixe e viveiros estanques também conhecidos como "banhos". Na cidade de Alicante, antiga **Lucentum** romana, por ocasião da construção de um novo bairro, no século passado, ficaram em evidência as ruínas da cidade romana. Um erudito da época, Manuel Rico, teve a idéia de desenhar quantos objetos apareceram e de fazer croquís das ruinas, parte das quais interpretou como fábricas de cerâmica e vidro. A descoberta de seu manuscrito, muito tempo depois, demonstrou que, na realidade, tratava-se de uma feitoria de salga com covas e estanques de diversos tamanhos, restos de **caldarium** e armazens, (Tarradell — Martin, 1970).

Aparece também a feitoria de Santa Pola, na desembocadura do rio Vinalopó, com depósitos talhados na rocha; cerca de cinco milhas da costa está a ilha Plana ou de Tabarca, com restos romanos, depósitos e estanques comunicados com o mar também escavados na rocha viva — os típicos "banhos da Rainha". Na ilha funciona atualmente uma almadrava para a pesca do atum.

É de se suspeitar a existência de outras feitorias em lugares propícios, certamente destruídos pelo mar ou descaracterizados por construções modernas; o alto valor turístico da região e a consequente especulação imobiliária, tem descaracterizado muito essa região. Pela sua situação de lugar rochoso e perto de um rio — o Miraflores — além dos fragmentos de cerâmica romana achados no local, é possível admitir-se que, perto de Denia (a antiga **Dianium romana)** existisse outra no lugar chamado "Punta de la Almadraba", topônimo mais do que significativo para o estabelecimento de uma feitoria de salga de peixe.

É provável que essas feitorias da costa de Alicante não fossem instalações industriais de grande envergadura do tipo das do Norte da África, ou das de Tróia ou Belo na Península Ibérica. Mais que grandes complexos dedicados à exportação, dão a impressão de ter sido, somente, pequenos salgadeiros para o consumo local. A importância de uma indústria de salga depende, como é lógico, do volume da pesca na região. Sabemos que, atualmente, a quantidade de atuns pescados diminui em direção ao norte da costa mediterrânea da Espanha. Não conhecemos a intensidade da pesca nessas costas na época romana, porém o tamanho das instalações e, sobretudo, os depósitos — viveiros, comunicados ao mar para manter o pescado vivo, sugerem a tentativa de se compensar as temporadas de pesca escassa, mantendo-se em funcionamento a feitoria. O atum é, ademais, um peixe migratório que se pesca somente em determinadas temporadas; se outras espécies não compensam a "baixa temporada" do atum, estariam assim justificados os viveiros. Ao nosso ver, essas feitorias das costas de Alicante, foram um núcleo isolado no complexo comercial do **garum — muria — liquamem** para a exportação, não correspondendo ao protótipo de feitorias de **garum** de que conhecemos numerosos exemplos no Norte da África e na Península ibérica. Observamos que as feitorias alicantinas situam-se em lugares rochosos, em consequência da necessidade de se instalar viveiros, em comunicação com o mar para conservar o pescado vivo.

Nesses pequenos promontórios escavam-se os depósitos sem necessidade da construção de diques ou obras mais custosas. Na costa de Alicante não se tem achado instalações de salga construídas na praia como Cotta, no Marrocos. O elemento mais original dessas fábricas é a construção dos viveiros, porém existem também outras diferenças: os depósitos-estanques não são construídos contíguos uns aos outros e sim isolados e de tamanhos tão diferentes que mal se acham dois iguais; não aparecem "garrafas de **garum**", pequenos vasilhames para o caríssimo produto e que são comuns nas fábricas maiores; aparecem ânforas, de tamanho maior e de boca larga, em que se transportava o **salsamentum,** pescado salgado ou em salmoura de vinagre. O funcionamento de uma feitoria dependia muito da quantidade de atuns que eram pescados nas proximidades. A presença de almadravas modernas e os topônimos referentes às mesmas nos lugares onde atualmente não mais existem, são ilustrativos para determinar as zonas da pesca desse peixe na Antiguidade. Nomes como "La Almadrava", "Punta de la Almadrava", "Armação," "La Madrague", indicam a presença dos atuns. O número de almadravas diminuindo em direção ao norte do Mediterrâneo assinala também o fim dos restos das feitorias no Ocidente.

A TÉCNICA

As técnicas da salga e da conserva dependiam muito das variedades das espécies pescadas, porém, o tratamento básico não devia ser muito diferente de alguns tipos de conserva que, ainda hoje, são usados em algumas regiões espanholas. O produto mais importante fabricado nas grandes feitorias era, sem dúvida, o **garum,** do qual a variedade **garum** negro era a mais apreciada e cara. Basicamente consistia em

uma pasta mais ou menos fluida, de sabor forte e picante, obtida da maceração no sal, das cabeças, ovas e sangue do atum **(Scomber Thynnus, Thynnus Mediterranus, Tynnus Vulgaris)** e de outros peixes da família dos Scombrideos, tais como os bonitos e as cavalas, **(Eutynnus Pelamys, Scomber Pelamys, Sarda Mediterranea, Scomber** Mediterraneus, **Scomber Scomber, Scomber Ponticus, etc.)** Alguns tanques estavam dispostos sobre **hipocaustum** que facilitava também a evaporação do excesso de líquido para se obter o ponto da pasta desejado. Esse processo realizava-se depois da fermentação estar pronta e procedia-se, então, a decantação do produto. Eram numerosas as qualidades e variedades de **garum** dependendo do processo e da matéria prima empregada. O garum do Mar Negro, fabricado com o esturjão **(Acipnenser ruthenus, Acipenser ichtycolla)** que é peixe d'água doce, devia ser diferente das variedades hispânicas, das quais as mais apreciadas era o **garum** negro ou **garum sociorum** de Carthago Nova. Quatro inscrições de Pompéia falam do **gari flos flos,** ou fina flor do **garum,** feito "do primeiro sangue de um escombro ainda respirando" como diria Marcial. Considerado produto refinado e caro, era acondicionado em pequenos potes de cerâmica de diversas formas. Consumia-se como molho, aperitivo dissolvido em água, vinho ou vinagre, ou como tempero nas carnes e nos peixes. No tratado de culinária **De re coquinaria** atribuido a Apicio (século I A.D.) o garum tempera abóboras recheadas, ervilhas, frangos, fígados e vitelas. R. Etienne compara o **garum** ao **nuoc-man,** condimento nacional vietnamita, produzido também pela maceração de certos peixes numa salmoura concentrada de sal marinho; "trata-se de uma autodigestão do peixe pela diástase do seu próprio tubo digestivo, em presença de um antiséptico, o sal, que impede toda a putrefação; a esta autólise soma-se uma certa fermentação microbiana provocando um "amadurecimento" do produto, como acontece aos queijos "curados", o cheiro do **nuoc-man** é muito ativo, como devia ser o do **garum".** Nas cerâmicas de mesa gregas, púnicas e romanas, existiam pratos especiais chamados "pratos de peixes" que tinham uma depressão ou concavidade no fundo para conter o molho — **garum** ou qualquer outra variedade. Alguns desses pratos de cerâmica grega pintada, apresentam peixes decorando o fundo. Curiosamente, um prato árabe vitrificado, existente no Museu Arqueológico de Palma de Maiorca, tem a mesma forma dos pratos gregos e apresenta, também, peixes pintados, o que poderia indicar um longa perduração do gosto pelos molhos de peixe.

Alguns médicos recomendavam o **garum** como estimulante e antianêmico; o famoso Galieno cita-o várias vezes. A **muria** e o **liquamem** eram também molhos parecidos ao **garum,** porém menos apreciados e com menor grau de concentração. Ausônio chama **licuor sociorum** à **muria** de Barcelona e Plínio utiliza também o termo **liquor.** Se bem que o mais importante, o **garum** não era o único produto do peixe manufaturado nas usinas pesqueiras romanas. Tem-se exagerado dando-se a função de fábricas de **garum** a todas feitorias descobertas, quando muitas das menores não deviam passar de salgadeiros de peixe para consumo interno. Porém mesmo nas grandes, cujo principal metier era o fabrico de molho para exportação, preparava-se também, grandes quantidades de peixe salgado — **salsamentum** — como os achados arqueológicos, ânforas sobretudo, demostram.

Não conhecemos com mais detalhes os processos seguidos na Antiguidade para a salga, conservação e condicionamento do peixe, porém achamos que vale a pena observar-se algumas técnicas atuais, mantidas desde antigamente, que sobrevivem paralelamente aos sistemas das fábricas modernas.

O pescado que mais se adapta à salga e a conservação são as espécies azuis, mais gordurosas e resistentes à putrefação, e que além disso possuem carne mais firme. Os atuns, escombros e cavalas, cujas vísceras eram destinadas à fabricação do **garum,** eram salgados. Atualmente o atum conserva-se em latas, sob processo diferente e mais complicado, porém é interessante observar-se que na região este e sudeste da Espanha consome-se uma conserva de atum em salmoura, preparada segundo uma técnica que poderiamos chamar de "primitiva". A carne dos atuns desprovida da pele e cortada em losangos cumpridos, é macerada com sal e vinagre em barris de madeira, usa-se em vários pratos da cozinha regional ou come-se simplesmente com pão; outra

variedade consiste em, depois da maceração no sal, colocar pedaços do peixe no azeite, conservando-se assim o atum por mais tempo e ficando sua carne mais macia. O mesmo sistema é utilizado para a anchova. O atum, assim tratado, chama-se na região "tonyna". O biqueiro e a sardinha conservam-se também com um sistema simples que deve ser muito antigo: Depois de limpo, sem cabeça e sem espinhas, coloca-se o peixe num vasilhame, alternando-se camadas de sal e vinagre; a maceração estará pronta em menos de uma semana. O salgado e a prensagem de peixe visando à desidratação é também muito comum. Mantem-se, pois, uma tradição local de salga de pescado, fora das técnicas das modernas instalações industriais, que bem poderia ser semelhante as utilizadas para o **salsamentum** romano e que era, sem dúvida, comida de pobres, pois os ricos consumiam carne, de preferência, a de porco. A longa ocupação árabe da Península Ibérica e a proibição da religião mussulmana de ingestão de carne de porco, pode ter mantido o consumo intensivo do peixe salgado. Outro produto importante que saía das fábricas de conservas era a púrpura, extraída do múrice **(Murex brandaris e Murex trunculos)**. As fábricas de púrpura do rei Iuba II da Mauritânia, foram famosas na Antiguidade. A presença de conchas de **murex** nas instalações de salga, evidenciam a existência da indústria da púrpura e conchas de moluscos, de várias espécies, assinalam conservas de mariscos e de seu consumo.

O COMÉRCIO

Toda a indústria conserveira do peixe dependia, naturalmente, da produção e comércio do sal, organizado em severos monopólios, durante o poderio cartaginês dos Barcidas e no império romano, onde se aplicava a mesma legislação das minas que estavam sob monopólio estatal. No Egito, como em Bizâncio, o monopólio do sal era estrito. Estava nas mãos dos **socii salinatori,** companhias ou **societas** que detinham o monopólio por concessão do Estado. O controle do comércio de sal para as províncias romanas, que não o possuiam, era rigoroso. As fábricas de salga, porém, só poderiam funcionar contando com o comércio seguro de um produto básico como era o sal. Mais do que seu **comércio, dependia** sobretudo de sua **produção.** Dificilmente uma fábrica seria construída sem ter assegurada a proximidade de salinas que garantissem o fornecimento regular do produto. A existência de salinas nas proximidades das ruínas confirmam nossa afirmativa; quando não as há em funcionamento na atualidade, os topônimos relacionados com o sal, indicam sua existência noutros tempos. Assim, Alcácer do Sal (antiga **Salacia)** conserva o topônimo antigo e moderno e está situada nas proximidades das feitorias do Tejo e do Sado em Portugal. As atuais salinas de Ca'pe (Alicante) junto à antiga usina, as grandes salinas de Torrevieja, mundialmente conhecidas, e as da área do Estreito de Gibraltar nas costas espanholas e africanas, assim como os numerosos topônimos com nomes de "Salinas", "Las Salinas de San Rafael", "Charcon de las Salinas", "El Salinar", El Saladar", Lagunas de Salinas", etc., demonstram sobejamente que o abastecimento do sal às fábricas fazia-se nas proximidades. Textos antigos citam as salinas de **Carthago Nova** no **campus spartarius,** onde topônimos com referência ao sal são comuns. No oriente existiam salinas imensas em Bizâncio e na Trácia, onde havia também fábricas de **garum** e salga do peixe.

A técnica de funcionamento das salinas da Antiguidade não diferia, basicamente, do sistema moderno de extração do sal marinho. Rutilio Nemanciano, poeta gaulês do século V mostra-nos o funcionamento de uma salina próxima a Volterra, ao descrever as costas da Itália: "a água do mar penetra pelos canais escavados em pendente no solo, e pequenos alveos irrigam inumeráveis depósitos; quando chega Sirio com seus fogos ardentes, quando a grama murcha e o campo está sedento, fecham-se as eclusas; o mar não entra já e deste modo, a água, que ficou imóvel, endurece no solo aquecido sob a viva influência de Febo, os elementos se coagulam numa capa espessa". É sumariamente, o procedimento de evaporação aplicado nas salinas modernas. Os grandes centros destinados à exportação, em grande escala, do **garum** e seus similares, eram a área do Estreito de Gibraltar, **Hispania** e Mauritania), Bizância e a região do Bósforo; a Criméia, com as feitorias do Mar Negro. Porém, existiam em todo o Mediterrâneo estabelecimentos para a conserva do pescado, com área comercial mais restrita, que forneciam aos mercados locais no estilo das já citadas da região de Alicante na Espanha. Assim, os textos falam de **garum puteolani** de **Puteoli** (Pozzuoli), perto de

Nápoles; de **garum pompeianus** (Plínio, N. H., XXXI, 94), e das salinas de Hércules em Pompéia (N. H. XXXI, 93-95), citadas também por Columela (X, 135). Da **muria** de Antibes e a de Barcelona. Conhecem-se, também, restos de fábricas em **Tipasa,** na Argélia e existiam assim mesmo, em Marselha, onde ainda hoje pesca-se atuns nas suas costas.

Da área das Colunas de Hércules e de Carthago Nova, saíam, além do **garum,** o **salsamentum** além de conservas diversas, com destino aos portos da Itália. As escavações no monte Testaccio, colina artificial no Porto de Óstia, formada pela acumulação das ânforas quebradas durante, aproximadamente, dois séculos, demonstraram a existência de grande número de ânforas procedentes da Península Ibérica, transportando vinho, azeite e salga de peixe, além do **garum sociorum** das ânforas achadas em Pompéia, que se o importava, mesmo tendo fábricas próprias, deveria ser porque era mais apreciado do que o produto local.

Em torno da indústria conserveira, montada como empresa capitalista, agrupavam-se pescadores, marinheiros, armadores, fabricantes de vasilhames e toda uma organização para exportação, com comerciantes e inevitáveis intermediários. O estudo dos vasilhames é particularmente interessante; as ânforas apresentam, muitas vezes, inscrições com a procedência do produto, fabricante, capacidade e até preço. Através do estudo das ânforas de Pompéia, sabemos da existência de um intenso tráfico da Bética até a Itália antes do ano 79, data da destruição de cidade.

As ânforas são apenas vasilhames para determinados produtos, descartáveis no seu lugar de destino e que se quebravam facilmente; se fabricavam industrialmente e sob tipos padronizados, razão pela qual o estudo do seu conteúdo (restos de vinho, azeite, conservas, espinhas de peixe, resinas de pinho, cerveja, substâncias carbonizadas ou fossilizadas), é importante para o conhecimento do comércio na Antiguidade.

Durante os dois primeiros séculos do Império Romano, as fábricas de **garum** e salga trabalharam intensamente para o mercado mediterrâneo; se a comida do rico era sobretudo a carne (porco, aves, boi), os pobres, que formavam a grande massa da população junto com os escravos, dificilmente podiam consumi-la, tendo como principal fonte de proteinas o peixe salgado que chegava até pontos extremos do Império, muito longe do mar. O **garum,** sob a proteção e o monopólio do Estado, popularizou-se a partir do século II d.C. e com exceção dos tipos mais sofisticados e concentrados, como a variedade de **garum** negro, passou a ser condimento de uso popular, nas suas variedades mais baratas de **muria** e **liquamen.** A crise político-social do século III, na época do Imperador Galieno, repercutiu na produção das fábricas, muitas da quais foram abandonadas ou destruídas. Níveis do incêndio e destruição, com materiais e moedas do século III são evidentes em várias escavações tais como **Lixus,** no Marrocos, e a de Javea. Porém, ainda que em menor escala, muitas se recuperaram posteriormente e passado o pior momento as encontramos funcionando nos séculos IV e V se bem que a níveis reduzidos, como a arqueologia tem demonstrado, confirmando, assim, algumas referências como a de Ausônio e o **Expositio totius Mundi,** escrito no século IV, que mencionam a salga hispânica.

Se os autores clássicos são unânimes em louvar as virtudes gastronômicas, estimulantes e até medicinais do **garum,** uma voz dissidente, levada, quem sabe, se pela defesa à saude e à moral, far-se-á ouvir em Sêneca contra a difundida moda do famoso molho: **"garum sociorum",** grande podridão de péssimos peixes! Não queima, segundo tua opinião o estômago em salmoura? Essas coisas purulentas que passam quase instantaneamente do fogo das fornalhas à boca, não deixam, no teu entender, algumas feridas quando se desfazem no âmago de nossas entranhas? Depois disso, que eructações repugnantes e fétidas! Que repugnância de sentir uma indigestão!"

BIBLIOGRAFIA

Garcia, 1953 Y Bellido, Antonio. La península ibérica en los comienzos de su história. C.S.I.C. Madrid 1953.

Garcia, 1942 Y Bellido, Antonio. La industria pesquera y conservera en la Antiguidad. Investigación y Progreso 1-2, Madrid, 1942.

Figueiredo, 1906 Antônio Mezquita de, Ruines d'antiques etablissements de salaison sur le littoral sud de Portugal. Bulletin Hispanique VIII n.° 2, 1906.

Ponsich 1965 M. et Tarradell, Miguel. Garum et industries antiques de salaison dans La Mediterranée Occidentale. Presses Universitaires de France Paris, 1965.

Martin, 1970 Gabriela y M. Dolores Serres. La factoría pesquera romana de Jávea (Alicante). Serie de Trabajos varios del Servicio de Investigación Prehistórica. Diputación Provincial de Valencia, 1970.

Martin, 1970 Gabriela. Las pesquerias romanas de la costa de Alicante. Papeles del Laboratorio de Arqueologia de Valencia, número 10 (Valencia) 1970.

Martin, 1970 Gabriela. Dianium La ciudad Romana de Denia. Instituto de Estudios Romanos C.S.I.C. Valencia, 1970.

Tarradell, 1970 M. Gabriela Martin. Els Antigons — Lucentum. Una ciudad romana en el casco urbano de Alicante. Facultad de Filosofia y Letras. Universidad de Valencia, 1970.

Étienne, Robert. A vida quotidiana em Pompéia. Ed. Livros do Brasil, Lisboa, 1962.

Étienne, 1971 Robert. A propos du garum Socciorum. Actas de la 1 Reunión de Historia de la Economia Antiga de la Peninsula Ibérica. Secretariado de Publicaciones, intercambio científico y extension Universitaria Valencia, 1971.

Ferreira, 1967 O. da Veiga. Algumas considerações sobre as fábricas de conservas de peixe da Antiguidade encontradas em Portugal. Separata do "Arquivo de Beja", Vol. XXII — XXIV — 1966 - 67.