

[Otra edición en: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia internacional. Puerto de Santa María, Cádiz, 1-5 de junio de 2004*, Sevilla, Junta de Andalucía, 2006, 21-34. Versión digital por cortesía del autor, como parte de su *Obra Completa*, revisada de nuevo bajo su supervisión y con cita de la paginación original.]

© Texto, José María Blázquez Martínez

© De la versión digital, Gabinete de Antigüedades de la Real Academia de la Historia

La pesca en la antigüedad y sus factores económicos

José María Blázquez Martínez

[-21→]

La pesca desempeñó un papel fundamental en la economía de los pueblos ribereños del Mediterráneo durante toda la Antigüedad, igual antes de Roma que durante el Imperio Romano.

LA COLONIZACIÓN GRIEGA Y LA PESCA

Durante la primera colonización (800-600 a.C.), la pesca fue la principal fuente de riqueza de muchas colonias griegas asentadas en el Bósforo y en el Mar Negro ¹.

Cícico, en pleno Bósforo, fue fundada la primera vez por colonos llegados de Jonia en 756 a.C. Fue destruida por las invasiones cimerias. Dos generaciones más tarde, en el año 676 o 675 a.C., fue refundada por Mileto, una de las principales ciudades jonias, que competía con Megara, ciudad asentada en el istmo, al norte de Corinto. Los colonos se instalaron en el istmo que unía el actual macizo Kaptdagi Yarmadası, a la tierra asiática, a 50 km. al noreste de la salida de los Dardanelos. El mar era rico en atunes. Plinio (IX.3.2) cuenta que "los atunes eran tan numerosos que la flota de Alejandro Magno al pasar a Asia debió colocarse en orden de batalla como contra una flota enemiga, pues un barco aislado no podría abrirse camino. No les asustaba ni el griterío, ni los ruidos, ni los golpes. Sólo un estrépito espantoso era capaz de espantarlos".

Los atunes llegaban a alcanzar hasta los 3 m. de longitud, y pesar entre 600-700 kgs. El atún del Mediterráneo no sobrepasaba el metro y proporcionaba de 10 a 150 kgs. de carne comestible. Penetraban por el Estrecho de Gibraltar, desde el Atlántico. Bordoaban la costa de Sicilia y la de Cartago, la actual Túnez. Remontaban la corriente de los Dardanelos. Se les pescaba en las costas meridionales del Mar Negro. Esperaban el aire del nordeste para salir del Ponto Euxino. Al salir los pescadores de Bizancio, la futura Constantinopla, los pescaban. Los pescadores de Cícico pescaban los atunes a la almadraba. Se les clavaba un arpón más bien que capturarlos al arrastre. En una pintura funeraria de una tumba de Tarquinia, Etruria, datada en torno al 510 a.C. ² se representó un pescador desde una barca clavando un arpón.

El emblema de Cícico en las monedas de electrum a partir del 550 a.C., es un atún, lo que indica que la pesca de este pez era la principal fuente de riqueza de la ciudad. En una moneda de electrum, datada a finales del s. VI a.C., acuñada en Cícico, se representó un demonio alado con cabeza de león, sosteniendo un atún, y en otra una imagen de

¹ J. Boardman, *The Greeks Overseas, Their Early Colonies and Trade*, Londres, 1973, 238-264. P. Faure, *La vie quotidienne des coloris grecs de la Mer Noire à l'Atlantique au siècle de Pythagore. VIe siècle avant J.-C.*, París, 1978. J.M. Blázquez, *Historia de Grecia Antigua*, Madrid, 1989, 309-351.

² St. Steingraber, *Catalogo ragionato delta pittura etrusca*, Milán, 1985, figs. 48.239.

Heracles con un atún detrás de él ³. Precisamente Heracles era un dios muy vinculado con la pesca del atún ⁴. La pesca de los atunes y la pesca en general va unida a la explotación de las salinas. Los colonos del Bósforo no podían consumir la gran cantidad de atunes y de pesca que capturaban. El excedente lo intercambiaban con los vecinos, por metales, madera, cereales y ganado. Salados se comerciaba con ellos. Aristóteles cuenta que los huevos de ciertas especies de pescados, como [-21→22-] el pez espada y el mujol, prensados, o en salmuera, se conservaban y se les enviaba en jarras especiales a las ciudades más lejanas de Asia, donde se les consumía por gusto o como afrodisíacos.

Es muy interesante para el contenido de este trabajo la afirmación de P. Faure ⁵: *"Los habitantes de las citadas ciudades o de la Grecia continental sobrevivieron gracias a las pesquerías del Helesponto y del Ponto Euxino, y a los envíos de cereales revendidos por los pescadores que intercambiaban cereales por pescado"*. En la costa también se construían viveros excavados en la roca para conservar peces vivos. Plinio (IX.49.92) menciona estos viveros en las costas meridionales de Hispania. En Carteia estos viveros almacenaban escombros. De la pesca del atún, o del mujol vivían varias colonias griegas del Bósforo y del Mar Negro. No sólo vivieron ellas, sino posibilitaron que otras muchas ciudades de Grecia pudieran vivir, recibiendo cereales a través de las colonias que vivían de la pesca. La riqueza obtenida por Cícico de la pesca del atún era tan importante para la economía de la ciudad, que hacia el 480 a.C., ofreció en el gran santuario panhelénico de Apolo en Delfos un exvoto, en agradecimiento por una sola captura de atunes, de un gigantesco toro de bronce. Una réplica se exhibió en otro importante santuario panhelénico, esta vez consagrado a Zeus Olímpico, en Olimpia.

Otra ciudad, que vivía, en gran parte, de pesquerías, además de las tasas de peaje que se cobraban, tres siglos después de su fundación, de los bosques de sus cercanías, del cobre, y de las construcciones navales, era Bizancio, colonia fundada por Mégara en torno al año 660 a.C. Diferentes grupos de pescadores asentados en Sykai, Lygos y Sémistra, habían precedido a la fundación de Bizancio, lo que prueba que el lugar estaba muy bien elegido. La economía de otras colonias griegas asentadas en las orillas del Ponto Euxino, como Amisos, Sínope, Themiskyra, Trébizonte o Kerasous, se basaba en la pesca y, como resultado, eran sus habitantes grandes comerciantes, cultivadores de tierra y metalúrgicos, pues la tierra era rica en toda clase de metales, cobre, hierro y plomo argentífero.

La pesca en época clásica, siglos V-IV a.C.

Varios autores griegos mencionan la llegada a las ciudades griegas de salazones, como el trágico Esquilo (fragm.211. Nauck), el también trágico Sófocles (fragm. 549. Nauck), Cratinos (fragm. 173. Kock), y el cómico Platón (fragm. 198. Kock). Se tiene noticia de que las salazones de Bizancio, las de Frigia y las de Gades llegaban a Atenas, pues un autor ático de comedia, entre los años 446 y 411 a.C., menciona juntas las salazones de Gades y de Frigia, hacia el año 400 a.C. Otro escritor cómico, Antífanos, cita también juntas las conservas saladas del esturión de Gades, y del atún de Bizancio, al igual que lo hace en torno al 380 a.C., el hijo de Aristófanes, Nicóstratos (FCA II, 43). Hacia el año 300 a.C., otro autor cómico, Dífilos, compara las salazones de Sexi con las de Amincla (Athen.III.121a). Hitesios, médico de profesión (Athe. VII. 315ad) afirmaba

³ J. Boardman, *op. cit.*, 246, fig. 285.

⁴ L.I. Manfredi, "Melqart e il toro", *SEAP* 1, 1987, 67.

⁵ *Op. cit.*, 68.

que los atunes de Cádiz son más grasos que los de Sicilia. No sólo exportaban a las ciudades griegas salazones [-22→23-] las ciudades griegas vecinas al mar, sino Cartago, que recibía los atunes de Gades. Se consumían en la ciudad grandes cantidades y los atunes que sobraban se exportaban (Ps Arist. *De mirab. Ausc.* 138), lo que indica que la exportación de atunes de Cartago alcanzaba cifras altísimas.

Ya se han mencionado las salazones de Sicilia. A juzgar por las monedas, Solunto se dedicaba, como negocio lucrativo, a la pesca del atún, representado en una moneda de la ciudad acuñada en el s. V a.C. En una moneda de Palermo, acuñada entre los años 317 y 241 a.C., van las cabezas de Melqart en anverso y atún en reverso. Otros establecimientos sicilianos, dedicados a la pesca, eran San Vito (Trapani) con 15 pilas, Cala Minnola (Levanzo) con 8 pilas, Isola delle Femmine (Palermo) con 7 pilas, Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), con varias pilas, S. Nicola (Favignaria)⁶.

Algún otro testimonio de la industria de salazón en Sicilia cabe recordar. Una moneda de bronce acuñada en Solunto, lleva en el anverso la imagen de Heracles/Melqart o una cabeza barbada, y en el reverso un atún⁷. El arte confirma este interés de los griegos por la pesca.

Escenas de barcos rodeados de atunes, muy probablemente, se documentan desde muy antiguo en el arte griego, baste recordar la crátera de final del periodo geométrico, procedente de Pithekoussa⁸, y el oinochoe de procedencia desconocida, obra del Pintor de las Palmas, fechado entre los años 700-675 a.C.⁹. Un gran pez ataca a una embarcación en un plato hallado en Acqua Acetosa Laurentina (Roma), de un taller ceretano, datado en torno al 650 a.C.¹⁰. En una crátera procedente de Cefali, fechada entre los años 390-370 a.C., se representó una escena de comedia. Un vendedor de atún trocea sobre una mesa una pieza para venderla, mientras otro gran atún está tirado en el suelo junto a la cabeza del primero¹¹. En Apulia se fabricó un tipo de plato redondo de pescado, decorado con peces, lo que prueba que los habitantes de esta comarca de Italia hacían frecuentemente un consumo grande de pescado, que era su plato favorito.

En mosaicos de Pompeya, helenísticos, del s. II a.C., se representa toda clase de peces. Confirman el interés de los griegos por la fauna marina. En Praeneste se representó una escena más vanada, con un muelle, un altar y un trofeo. En Roma, igualmente ha aparecido otro mosaico¹². Todos ellos se caracterizan por un minucioso estudio de la fauna marina, excelentemente clasificada. Desde comienzos de la gran colonización los pescadores griegos distinguían las diferentes especies de peces.

Los pintores griegos de vasos tomaron como tema de sus composiciones a pescadores, como el pintor Ambrosios, que representó un pescador sobre una roca, con el cesto de pesca en una mano y la caña en la otra, en el mar colocó una cesta para pescar, ro-

⁶ L.I. Manfredi, "Le saline e il sale nel mondo punico", *RSF*, XX, 1, 1992, 13. G. Purposa, "Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: I. San Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo)", *Sicilia Archeologica*, 48, 1972, 45-60; Id., "isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), S. Nicola (Favignaha)", *Sicilia Archeologica*, 57-58, 1985, 59-86.

⁷ L.I. Manfredi, "Melqart", 73; Id., "Le saline", 13.

⁸ G. Pughiese Carratelli (ed.), *The Greek World. Art and Civilisation in Magna Grecia and Sicilia*, Venecia, 1996, 135.

⁹ M. Martelli (ed.), *La ceramica degli etruschi. La pittura vascolare*, Novara, 1987, 253, fig. 24. El oinochoe de Tarquinia, datado en la primera mitad del s. VII a.C., está decorado sólo con atunes, 252-253, fig. 23.

¹⁰ M. Martelli (ed.), *op. cit.*, 263, fig. 39.

¹¹ G. Pughiese Carratelli (ed.), *op. cit.*, 510.

¹² J. Charboneaux, R. Martin, F. Villard, *Grecia Helenística*, Madrid, 1971, 181-183, figs. 187-190.

deada de peces y de un pulpo ¹³; o la copa laconia de beber, decorada con la caza del jabalí, con tres pescados en la franja inferior ¹⁴; o los citados platos apulios cubiertos de peces, utilizados para comer pescado, cuya decoración indica, seguramente, un gran consumo de pescado por los habitantes de la región ¹⁵.

El arte helenístico también se inspiró en pescadores, como lo prueban las tres esculturas de pescadores, de piel curtida [-23→24-] por los vientos y por las aguas, reproducidas por M. Bieber ¹⁶, muy en la línea de escoger tipos sacados de la realidad, aunque no con la belleza humana física, perteneciente a la tendencia artística, que llama la autoría rococó.

Pesca y banquete fúnebre

Cantidades importantes de conchas de murex y otras conchas marinas de varias especies y tamaños se depositaban en las tumbas como ofrendas al difunto, como en la tumba 79 de Salamina de Chipre, fechada en el s. VIII a.C. ¹⁷. Este ritual lo introdujeron al Occidente, Huelva, los fenicios ¹⁸. En las necrópolis cartaginesas se depositaban conchas en las sepulturas.

La pesca en el mundo helenístico

M. Rostovtzeff ¹⁹ ha recogido las fuentes de la pesca en este importante periodo de la historia de la cultura antigua. Seguimos en nuestro trabajo las fuentes recopiladas por el sabio ruso, a las que añadimos comentarios nuestros. Durante este período muchos hombres vivían de la pesca. La explotación de la pesca estaba muy bien organizada. El Imperio Romano exportaba a Egipto pescado selecto y salsa, para compensar su balanza de pagos ²⁰.

A veces se tomaron medidas excepcionales para obtener pescados las ciudades. La importancia de la pesca en la alimentación de las ciudades griegas, incluso en las pequeñas, queda bien patente en una inscripción hallada en Acraephaie en Beocia, fechada en el s. IV a.C., que conserva la lista de los peces de mar y de río con sus precios y con sus pesos respectivos. Se ha sugerido que una tarifa fijaba el precio de la pesca. En Atenas el pescado alcanzaba una alta cotización a finales deis. IV a.C. ²¹.

Los mercaderes de Bruttium y de Campania exportaban pescado salado a Grecia, procedente de Tarento ²². Se tienen algunas noticias referentes a las concesiones para

¹³ J. Boardman, *Atenian Red Figure Vases. The Archaic Period*, Londres, 1983, 62, 119-121, fig. 119. La decoración de vasos griegos a base de peces es muy antigua en la pintura vascular griega. Baste recordar una crátera samia con filas de pescados (J. Boardman, *Early Greek Vase Painting*, Londres, 1998, 51, fig. 144).

¹⁴ E. Simon, M. Hirmer, *Die Griechischen Vasen*, Munich, 1970, 59, fig. 35.

¹⁵ P. Arias, *Enciclopedia Classica*, III, XI.V, Roma, 1963.

¹⁶ *The Sculpture of the Hellenistic Age*, Nueva York, 1955, 1427, figs. 592-593, 595.

¹⁷ V. Karageorghis, *Salamis in Cyprus. Homeric, Hellenistic and Roman*, Londres, 1969, 97, lám. 50.

¹⁸ J.P. Garrido, "Influencias foráneas en el círculo fenicio del Atlántico: El complejo cultural de Huelva en el periodo orientalizante", *Congreso Internacional. El Estrecho de Gibraltar*, (Ceuta, noviembre 1987), Madrid, 1988, 405, nota 14.

¹⁹ *The Social and Economic History of the Hellenistic World*, Oxford, 1941, 210. Hay traducción castellana, Madrid, 1967. Usamos la inglesa que tiene índice de materias. En italiano hay una edición puesta al día: M. Rostovtzeff, *Storia economica e sociale del Mondo Ellenistico*, Florencia, 1981, de la inglesa de 1953, Oxford. En general véase: F.W. Walbank (ed.), *The Hellenistic World*, VII, 1, Cambridge, 1984.

²⁰ M. Rostovtzeff, *op. cit.*

²¹ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 621, 1369.

²² M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1396.

vender pesca²³, En Egipto, en época de los Ptolomeos, existían sociedades de pescadores de pesca salada o selecta²⁴. Pesca salada, pescado seco y selecto se exportó en grandes cantidades a Grecia, a Egipto, y probablemente a Siria, desde las pesquerías del Ponto Euxino, y de Sicilia. Algunos pescados selectos y el sauce eran objeto de lujo en las comidas²⁵.

La pesca en Egipto ocupaba a muchos hombres, y alcanzó gran importancia económica. En Grecia la pesca desempeñó un papel importantísimo en la dieta alimenticia, como en todas partes. En un documento hallado en Tebtunis, fechado en 235 a.C., se recogen datos muy importantes sobre el modo de pescar, sobre el transporte, y sobre la venta de pescado. El sistema era muy completo y perfeccionado. Los reyes y ancianos de la dorea obtenían grandes beneficios. En la mayoría de los casos, la administración controlaba la pesca, de modo similar al seguido por los Ptolomeos en la explotación de otras fuentes de riqueza. Los derechos de la pesca se entregaban a unos especiales *telo-nai*, que suscribían los contratos de pesca. Un buen pescador pagaba un 25% de su captura, además de otras tasas a los Ptolomeos²⁶. La pesca era, pues, una fuente importante de ingresos para la corona. [-24→25-]

Mercados de pesca.

El mercado de la pesca estaba muy bien organizado en el Mundo Helenístico. Ya se han adelantado algunos datos. No hay que olvidar que el pan, la pesca, el aceite y el vino eran la dieta alimenticia de todo el mundo, tanto de ricos como de pobres. Se hacía un alto consumo de pescado salado, selecto y seco. Los pobres vivían en gran medida del pescado salado y seco, tanto en Grecia como en el Próximo Oriente. Los ríos de Mesopotamia, el Éufrates y el Tigris, los ríos del Golfo, el Nilo y el lago del Fayum, abundaban en pesca. El pescado de mar, salvo en Siria y en Fenicia, desempeñó un papel secundario. En las costas del Egeo se pescaban muchos peces, al igual que en determinados lagos, como el Copáis en Beocia. La exportación de la pesca al mundo griego en época clásica y helenística dependía, en gran medida, de las numerosas pesquerías del Ponto Euxino, del Mar de Mármara, de los grandes ríos Kuban, Dniéper, Don, Bug, Danubio y Dniéster. Según me comunica amablemente la Dr. V. Kozlovskaja, de la Academia de Ciencias Históricas de Moscú, en Panticapaeum hay talleres de producción de platos de comer pescado; en el Quersoneso cisternas para conservar pescado salado, y en Tanais, restos de pescados de tipo beluga y atún en cantidades enormes, todo fechado en época helenística. En la literatura de los períodos clásicos y helenísticos se leen numerosas menciones a la pesca. La pesca se convirtió en una ciencia para Aristóteles y sus sucesores. Los autores, que redactaron la *Haliutica*, convirtieron la pesca en una técnica basada en las descripciones de los pescados, y sobre los procedimientos de pesca. Atheneo (I.13) se interesó en diferentes aspectos de la pesca. Da en su obra una lista muy completa de toda la clase de pescados de Sicilia, que, sin duda, se pescaban en su tiempo. Oppiano de Anazarbus, localidad de Cilicia, contemporáneo del anterior, proporcionó los datos más antiguos recogidos en la *Haliutica*, como un catálogo de varias clases de peces, basado en estudios sobre la pesca, con detalladas descripciones de varias especies de peces.

²³ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 313- 314.

²⁴ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1590.

²⁵ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1254.

²⁶ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 296-297.

La extensión de la explotación de la pesca se deduce de la frecuencia con la que aparecen en los monumentos pescados o pescadores. Algunos se citan en este trabajo. Los discos apulios de cerámica alcanzaron una gran popularidad en todo el mundo griego. La pesca en sus más variadas modalidades es un motivo decorativo que aparece frecuentemente en los mosaicos griegos y romanos, en los vasos griegos y en lucernas romanas.

La información obtenida de las pesquerías en época helenística es pobre. Las descripciones de varias especies de peces, debidas a Aristóteles, son resultado de la observación. Estos datos fueron recogidos después por Plinio, por Aeliano y por Oppiano. Los pescadores griegos de Panticapaeum, del Quersoneso, de Olbia, de Bizancio, de Cícico, de Sínope y de otras ciudades, que desde el comienzo de la fundación de las colonias vivían, en gran medida, de la pesca, conocían la emigración anual de los atunes y los mejores lugares para capturarlos. Pocos datos nuevos se podían añadir en época helenística.

Durante el Helenismo sí se mejoró la industria pesquera, principalmente en lo referente a la preparación del pescado [-25→26-] para venderlo en el mercado, y a su conservación. Sin embargo, de todo esto se sabe poco. La red de exportación del pescado ahora se debió perfeccionar mucho. Requería capital y planificación. El capital procedería de las ciudades griegas o de los particulares, o de asociaciones de pescadores. En Sínope se construyó un *thamastá pedamidesta*. En Cos, en el s. II a.C., se levantaron torres para vigilar los movimientos de los atunes. Algún papiro, procedente de Tebtunis, da idea de la captura y de la venta del pescado al por mayor en el Fayum, que pertenecía al monarca Ptolomeo, reinante, o a los ancianos de la localidad ²⁷.

Había tiendas que se dedicaban exclusivamente a la venta de pescado, al igual que mercados ²⁸. En épocas de hambre se importaba pescado del exterior ²⁹. En los mercados de Egipto se importaba una gran cantidad de pescado, que se vendía principalmente en Menfis, en Alejandría y en las aldeas. Las relaciones entre pescadores y el Estado, en tiempos de los Ptolomeos, seguían los mismos procedimientos que la industria del lino. Se pagaba el 30% o el 40% del producto de la venta. Los pescadores podían trabajar por cuenta propia como contratantes estatales ³⁰.

Panticapaeum, en Crimea, al igual que Theodosia, y el Quersoneso, exportaban el pescado del Mar de Azov ³¹.

Tracia exportaba a través de las colonias griegas de Apollonia y de Mesembria, asentadas en el ponto Euxino, y de Abdera.

Maronea, Aernus y Anfípolis, en la costa norte del Egeo, importaban, igualmente, grandes cantidades de pescado del sur de Rusia ³².

Los pescadores.

La pesca daba de vivir a mucha gente, como pescadores, fabricantes de naves, preparadores del pescado, mercaderes, etc. ³³.

La riqueza de Bizancio en época helenística, como la de Cícico, se basaba, en gran parte, en sus pesquerías. La isla de Cos, reputada por la industria de seda, las célebres

²⁷ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1177-1180.

²⁸ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1271.

²⁹ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1273.

³⁰ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1387.

³¹ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1263.

³² M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 111.

³³ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 591.

vestes coae, que gozaron de gran aceptación en Roma, durante muchos años, era famosa por las pesquerías³⁴ enclavadas en su territorio.

Alguna inscripción recoge datos sobre los ingresos de las pesquerías³⁵. Parte de los fabulosos ingresos en dinero de los Ptolomeos procedían de las pesquerías³⁶. En Cos, los vendedores de pescado salado pagaban ciertas tasas³⁷.

Las tasas sobre la pesca en algunas ciudades, como en Colofón, en Calimna, y en Cícico³⁸, eran muy elevadas. Los Atálidas de Pérgamo, a veces confiscaron los ingresos de las pesquerías, que eran propiedad del templo de Éfeso³⁹. Las ciudades griegas recibían sustanciales ingresos de las pesquerías.

La isla de Lesbos explotaba las pesquerías⁴⁰. Para la economía del reino de Pérgamo las pesquerías de la costa fueron vitales⁴¹. Los Atálidas eran dueños de pesquerías y de lagos, al igual que de bosques y de minas, y exportaban muchos productos de sus propiedades. Los reyes de Egipto también obtenían importantes ingresos de las pesquerías del Lago Moeris en Egipto⁴². Los Seléucidas eran propietarios de pesquerías, de canteras, y de numerosas minas⁴³. Sínope, además de contar con buena agricultura, poseía muchas y rentables pesquerías. Además su comercio era muy importante⁴⁴. [-26→27-]

Bizancio poseía rentables pesquerías. Tenía excelentes puertos y estaba magníficamente situada para la exportación de sus productos⁴⁵.

Cos tenía muchos hombres dedicados a la pesca, que proporcionaban al mercado de la ciudad pescado fresco⁴⁶.

Se conoce algún dato suelto sobre los derechos de pesca, que en Delos era del 10%⁴⁷.

LA PESCA EN EL IMPERIO ROMANO.

Sobre la industria de la pesca y su funcionamiento y su repercusión en la economía en el Imperio Romano, se conservan suficientes datos, bien significativos de su importancia⁴⁸.

Italia

En tiempo de Catón, que tan buen recuerdo dejó entre los hispanos, 195 a.C., y que los defendió en Roma de las tropelías de los rapaces gobernadores romanos, como Galba (*Liv. per.* 49; *Val. Max. VIII.* 1.2; 7.1; *Cie. Brutus* 80, 89; *Div. Iul. Caes.* 66; *De orat.*

³⁴ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 241-242.

³⁵ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1374.

³⁶ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1150.

³⁷ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 242.

³⁸ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1644.

³⁹ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 648.

⁴⁰ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 247.

⁴¹ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1150.

⁴² M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 1151.

⁴³ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 472.

⁴⁴ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 593.

⁴⁵ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 586.

⁴⁶ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 243.

⁴⁷ M. Rostovtzeff, *op. cit.*, 235.

⁴⁸ Todas las fuentes escritas sobre la economía del Imperio Romano han sido recogidas, con comentarios, a veces, en T. Frank (ed.), *An Economic Survey of Ancient Rome*, 1-VI, New Jersey, 1959. Una segunda edición es de 1965, puesta al día. Nosotros añadimos los correspondientes comentarios, Todavía sigue siendo útil M. Rostovtzeff, *Historia social y económica del Imperio Romano*, I, II, 1937.

1. 227; *Pro Murena* 50), las salazones que se consumían en Roma eran un lujo, según cuenta el Naturalista latino Plinio (XIX.7).

Pronto la pesca se incorporó a la alimentación de los romanos, como lo indican los mencionados mosaicos de Roma y de Pompeya. En el s. I a.C., según testimonio de Varrón, que pasó muchos años en Hispania durante la Guerra Sertoriana (80-72 a.C.), y durante la Guerra Civil entre César y Pompeyo, se criaban muchos peces en arroyos privados y estanques, principalmente peces de agua salada. Varrón insiste en que la cría de peces reportaba beneficios cuantiosos a los dueños. Se hacían canales para introducir agua del mar en las charcas (Varr, *R.R.* III.2.18; 3.10; 3.17.3; Col. XVI.5). Plinio el Viejo, que fue procurador de la Provincia Tarraconense a comienzos de época flavia (IX.170), recoge la noticia de que Licinius Murena fue el primero que tuvo viveros de peces. Los Filipos y Hortensios, que pertenecían a la nobleza romana, siguieron su ejemplo. Lucullo metió el agua del mar en su villa, situada en Nápoles. Por esta razón Pompeyo le llamó Jerjes en toga.

De estos textos se deducen varias conclusiones importantes, como que las mejores familias de Roma tenían viveros de peces. Con la venta del pescado hacían lucrativos negocios, pues Plinio termina su párrafo afirmando que, a la muerte de Lucullo, el pescado que había en sus viveros alcanzó la suma de cuatro millones de sestercios, lo que es una cifra fabulosa. Debían ser especies raras y comida de lujo en las mesas acaudaladas.

La industria del pescado estaba muy extendida en Italia. Aquileia era un importante centro de intercambio de productos con las tribus del norte de Italia (Str. V.1.5). Aquileia intercambiaba pescado por cereales, por productos manufacturados, por vino, por aceite y productos del mar, por ganado, por esclavos, por hierro del Nórico, probablemente por lana, etc. Se documenta un intercambio de productos entre los que figuran la pesca, como en Grecia.

En tiempos de Augusto (-27 -14), el [-27→28-] geógrafo griego Estrabón (V. 4. 4) afirma que Cumas tenía las mejores pesquerías para capturar peces de gran tamaño. La población de Paestum en Lucania, se dedicaba a la pesca, y a la conservación de peces salados. Quizás sus pesquerías se relacionaban con la casa de los Scauros en Pompeya (Str. V.4.13). Los habitantes de Paestum salaban el pescado para venderlo.

Sicilia.

La pesca de Sicilia era abundante y de gran reputación ya en tiempos de Ateneo, final del s. III a.C. (XII.518c). Plinio (XXXII.21) informa que en las islas Eolias y en Drapanum se obtenía coral, que era el de mayor calidad después del de la Galia. Plutarco (*Timol.* XX.2) menciona las anguilas de Sicilia. También recordadas por Pólux (*Onom.* VI.63) y Varrón (*R.R.* II.6.2). Juvenal (V.99-100), Marcial (XIII.80.1), Plinio (IX 169), Quintiliano (*Instit.* VI.80) y Macrobio (*Sat.* III.15.9), citan la lamprea de Sicilia; Juvenal (V.92-93) el salmonete de Tauromenium, que se pescaba en las rocas, y que alcanzaba precios muy altos en el mercado de Roma, pues se vendía a un sestercio la libra (Iuv. IV. 15-16); Plinio (XXXII.150) las veneras de Tyndaris; Pólux (*Onom.* VI.63) los arenques de Sicilia; Estrabón (I.2.24) el pescado del Estrecho de Mesina; Silio Itálico (XIV.252-259) el atún de Cephaleodium, al igual que Solino (V.5); Petronio en el Satiricón (11.9. v. 33) el escarus de Sicilia. De todas estas menciones de pescados sacados de literatos de Roma, se desprende la gran cantidad y variedad de pescados de las costas sicilianas. La pesca ocupaba y daba de vivir a mucha gente. Plinio (VII.55) lo confirma expresamente. Los pescadores sicilianos ascendían a varios cientos. En época de guerra se hacían requisas de pescado (Plut. *Timol.* XVIII.1; Liv. XXV.23.6) para que

podiera vivir la población. Ya en época de los griegos en Sicilia había viveros donde se conservaba el pescado vivo (DS, IV.78.1; XIII.82.5; Athen. XII.541f), que debían continuar activos durante el Imperio Romano. Algunos pescados tenían un carácter sagrado, como los varios mencionados por Plinio (XXXII.16; Ael. XII.30), los de la fortaleza del Heloro, en las proximidades de Siracusa, y los de la fuente de Aretusa, en esta última ciudad (DS. V.3.5; Sil. It. XIV.53-54; Ael. VIII.4). El pescado se llevaba a Roma y se conservaba en estanques.

Egipto.

En Egipto el Nilo abundaba en peces de todas las especies. Se consideraban un manjar delicioso para el paladar. Alguna especie llegaba a tener hasta 200 libras de peso. Plinio (IX, 17) recoge la noticia en su *Historia Natural*, que el siluro alcanzaba precios altísimos. Juvenal (IV.32) cuenta que Crisipo lo vendía en las calles de Roma, lo que indica que en la capital del Imperio había mercaderes ambulantes de pescado y que el pueblo de Roma consumía pescado. Algunos pescados, como el siluro, el coracimo y el myax se utilizaban en medicina (Plin. XXXII.70.95. 125). Los crustáceos eran muy apreciados (Plin. XXXII. 150; Ath. III.91).

Se conservan algunos datos más concretos sobre la pesca, así:

- Un documento fechado en el 14 a.C., informa sobre los derechos de los pescadores y cazadores. [-28→29-]

- Uno del año 46 es un informe sobre el impuesto de 200 dracmas que pagaban los pescadores. Se halló en Tebtunis.

- Uno de la misma fecha, y procedencia, menciona al secretario y a los más viejos de la cofradía de los pescadores, que juran que no pescarán el pescado sagrado consagrado a los dioses. Este texto prueba que había cofradías de pescadores, como de otras profesiones.

- Uno es un informe de los pescadores dirigido a los inspectores sobre el impuesto de 360 dracmas pagado en Cerceris. Se data este documento en la misma fecha que los anteriores.

- Entre los años 87/88 se data un documento aparecido en Theadelphia, en el que se renueva el permiso de caza, pesca y del papiro, durante un año por 11.000 dracmas.

- Año 126. Tebtynis. Pago de 336 dracmas al mes por los derechos de pesca, en los pantanos de Tebetnin y Cercesis.

- Año 129. Papiro de Oxyrhynchus, una declaración jurada de pescadores.

- Año 125. Informe del superintendente de dos estanques de la aldea sobre que no se ha realizado la entrega de la pesca.

- Año 138. Theadelphia. Informe de los inspectores de las entregas de las pesquerías durante 5 días por un total de 81 dracmas.

- En tomo al año 138. Tasas pagadas por la corporación del templo para los barcos de pesca.

- Año 139. Tebtynis. La suma de un talento , 1.100 dracmas, que fueron entregadas para la seguridad a un socio de una concesión de pesquerías durante dos años.

- Año 149. Theadelphia. Informe de los inspectores de pesca de las entregas para 5 días, por un total de 160 dracmas y 14 óbolos, de las que la mitad es para los pescadores.

- Año 260. Theadelphia. El propietario de la finca tiene derecho de pescar en la vecina orilla.

- Siglos II-III. Alusión a la venta prohibida de pesca en el mercado.

- De la misma fecha se conoce una carta que se refiere a capturas de pesca en una pesquería. Esta documentación escrita, que cronológicamente abarca desde el s. I al s. III, da preciosos informes sobre la pesca en Egipto. Tiene el valor que es de primera mano, y recoge aspectos fundamentales sobre el funcionamiento de la pesca, se refiere a los derechos de los pescadores. Sobre los impuestos que gravaban la pesca. Se menciona la existencia de cofradías de pescadores, en las que se citan concretamente un secretario y los más viejos de la corporación. Se alude a un pescado que era sagrado por ofrecerlo a los dioses. Se necesitaba para pescar un permiso renovable, y se señalaba el pago de esta pesca durante un año. La pesca no era en el río, en este caso, sino en charcas. Los pescadores hacían ciertos juramentos, referentes, sin duda, a cumplir unas obligaciones estipuladas por ley. Había un superintendente en las charcas de las aldeas, que tenía que testificar la entrega de la pesca. Estos inspectores controlaban las entregas de la pesca. Se concreta la cantidad a pagar. Se determinan las tasas a pagar a la corporación del templo por la utilización de los barcos para pescar. Se mencionan los socios de las pesquerías y la suma que hay que entregarles por su seguridad. Funcionaban unos inspectores de pesca, que tenían que hacer un informe sobre la entrega del pescado. Se legisla que el propietario de una finca [-29→30-] tiene derecho a pescar en las orillas del río que la atravesaba. Algunas prohibiciones se referían a la venta de pescado en los mercados. Estos informes son bastante completos y señalan aspectos importantes de la pesca en Egipto en época imperial.

Se tiene noticia de que en el lago Moeris existían pesquerías.

África.

Se conocen datos referentes a la pesca a lo largo de las costas de África. Plinio (XXXI.94) menciona el *garum* de Leptis Magna, en Tripolitana. Estrabón (XVII.3.16-17) cita pesca de peces en número elevado en las Pequeñas Sirtes, donde, según el geógrafo, había pescados de todas clases (XXVII.3.18).

Siria.

Algunos autores, que vivieron durante el Imperio Romano, mencionan la pesca en la costa siria. Se pescaba en lagos y en el mar. También había viveros. El pescado se preparaba para el mercado. El río Jordán abundaba en peces. Eran famosas las anguilas del río Orontes y del lago de Apamea, que se exportaban como delicadeza.

El gobierno romano legisló los derechos de pesca en el mar, en los lagos y en los ríos. Se dieron permisos de pesca. Debieron funcionar asociaciones de pescadores, al igual que en Egipto. Se tienen noticias de asociaciones de pescadores en el lago Tiberiades, en Acco y en Joppe.

Durante la guerra judía, que terminó con la destrucción del templo de Jerusalem y del Estado judío, los marineros del lago Tiberiades hicieron causa común con los propietarios de la ciudad, según testimonio del historiador judío Josefo (Vita XII.66), lo que indica que la revuelta, además de motivos religiosos, los tenía sociales.

Grecia.

Una fuente de riqueza de Grecia fue la pesca en Lychnialos, y en otros lagos, que se preparaban para el consumo local. Según Estrabón (VII.327) el pescado se curaba muy probablemente para hacer a los habitantes independientes de los impuestos, según una sugerencia moderna.

Asia Menor.

Las costas de la Propóntide, del Bósforo y del Ponto Euxino continuaban llenas de pesquerías como en la época griega. Estrabón (VII.6.2) menciona expresamente las de Trapezunte, de Farnacia, de Sínope, de Bizancio y de Calcedonia. El geógrafo griego (XII.3.19; Plin. IX.44 ss.) ofrece una usía de la gran variedad de pescados, que se capturaban en el Ponto Euxino, entre los que mencionan el atún en primer lugar, el lenguado, y el rodaballo. Plinio (XXXII.46) cita el atún de Parium, ya famoso en tiempos de Ateneo (III.116c). El médico Galeno (*De alim. fac.* III.24.6), cuyo testimonio es importante por su profesión, opina que el pescado fresco del Ponto es el de mejor calidad. Pescado salado se preparaba en Amastris (*Ael. Hist. Anim.* [-30→31-] XV.5), en Calcedonia (Aul. Gell. *NA.* VI.16.5), y en las ciudades de la Propóntide. La pesca debió ser el principal alimento de las gentes que vivían en las costas de Asia Menor, y daba trabajo a muchas personas. Con escaro, que abundaba en el Mar Carpaío, se repoblaron las costas de Campania y del Lacio, en tiempos del emperador Claudio, según Plinio (IX.62; Aul. Gell. *NA.*; Varr. *R.R.* II.6.2.; Col. VIII.6-9), al igual que Panfilia (Plin. IX.169; Aul. Gell. *op. cit.*). Lamus prácticamente vivía de sus pesquerías (Str. XIV.2.21; Plin. IX.33), al igual que otras muchas ciudades. Clazomenes fue famosa por la salsa del garum (Plin. XXXI.99). Las lagunas, propiedad del Artemision de Éfeso y del lago Estifane, cerca de Laodicea Pontica (Str. XII.3.38), producían buenos ingresos. Livio (XXXIX. 18.8) escribe que el río Sangario proporciona a sus vecinos una gran cantidad de pesca. Plinio (XXXII.62.59), cuya obra es una verdadera enciclopedia de datos de todo tipo, menciona los mejillones de Cícico, de Grynium y de Myrinas; las veneras de Mitilene y de Quíos (XXXII.150); Estrabón (XIII.1.15) los caracoles del Helesponto, y Plinio (VIII.140; XXX.34.126) los de Astypalaea. Las mejores esponjas procedían de las cercanías de Antidrelius en Licia, las buenas de Rodas, y las de inferior calidad del Helesponto (Plin. XXXI. 131), citando el testimonio de Polibio.

Ya se ha mencionado que entre las posesiones del Artemision de Éfeso, además de salinas, pastos y canteras, se explotaban pesquerías, lo que indica que eran rentables (Str. XIV. 1.26; Vitruv. X.2.15), y que los templos tenían pesquerías.

Aduanas y precios del pescado en Egipto.

Se conocen algunos datos obtenidos de unas tarifas de aduanas, sobre el gravamen del pescado. Una tarifa, fechada en el año 104, procedente del Fayum, menciona una carga de pescado fresco, gravada con 2 dracmas. Del Fayum, de la misma fecha, procede una segunda tarifa de aduana con gravamen de 7 dracmas, de pescado escabechado. En el año 143 en Oxyrhincus una jarra doble de pescado escabechado costaba 2 dracmas. En el mercado de Menfis, en el año 255, 4 leptimas de pescado escabechado costaban 240 dracmas, cada una. En el s. III en una localidad desconocida de Egipto, el coste de 700 peces escabechados alcanzaba 56 dracmas el ciento. 350 peces para salsa 5 dracmas por ciento, y 500 peces para salsa 16 dracmas por ciento. Este mismo siglo en Egipto la salsa de pescado 6 dracmas. El precio del pez para salsa oscilaba entre 1 dracma y 3.

Siria

En Palmira en el desierto sirio por cada carga de camello de pescado seco, el impuesto era de 10 denarios. Por cada carga importada de burro de pescado seco, el impuesto era justamente de 3 denarios, y si se exportaba de 10 denarios. Se pagaban unas tasas por el pescado traído a la ciudad. [-31→32-]

MERCADOS

Mercados de pesca se conocen varios en Roma.

En el año 179 a.C., según dato transmitido por Livio (XL51.2-7), entre otras muchas construcciones, los censores Aemilius Lepidus y Fulvius, construyeron en Roma un mercado para vender pescado. Esta noticia confirma la importancia de la pesca en la alimentación de Roma, y que se debía consumir mucha para levantar un mercado sólo para ella. El mercado de Roma se llamaba el *Forum Piscarium*.

Asia Menor.

Las pesquerías de Éfeso, asentadas en la costa, eran una fuente de ingresos públicos. Funcionaba una casa de piedra para los pescadores y para los comerciantes de pesca.

PRECIO DEL PESCADO.

En época de Catón, s. II a.C., el lujo se extendió por toda Italia; así como los manjares exquisitos, la homosexualidad, las cortesanas, los conciertos de música, los banquetes, etc., lo que escandalizaba al antiguo cónsul, que era muy tradicionalista. Una jarra de caviar del Ponto Euxino valía 300 dracmas, precio altísimo.

Italia

La pesca tenía algunos impuestos. Polibio (VI.17) menciona un impuesto sobre la pesca. En el año 97 a.C. los censores reclamaban para el Estado los impuestos de la pesca en los lagos.

Egipto

Los impuestos de la pesca en el lago Moeris en Egipto, era una importante fuente de ingresos para el Estado Romano.

Un documento fechado en el año 87-88 menciona el arriendo de pastos en los pantanos de Theadelphia, con los derechos de cazar, pescar, etc. El arriendo se hace por 7 años, y la renta total asciende a 11.000 dracmas de plata, cifra muy elevada. A final del s. I la concesión de cazar, pescar y la recolección el papiro fue vendida por el Estado Romano. El Estado Romano controlaba todo tipo de actividades, que pudieran proporcionar ingresos al Estado y por lo tanto obtenía pingües beneficios.

Siria

En Siria sucedía lo mismo. Los derechos de pesca, en las orillas, o en los lagos, y en el mar, caían bajo la jurisdicción del gobierno.

Concesiones de pesca frecuentemente se concedían, probablemente a cofradías de pescadores y a sociedades, al igual que sucedió en el Egipto Romano.

Asia Menor

Las pesquerías asentadas en la costa eran una fuente importante de ingresos públicos. Las pesquerías del Artemision de Éfeso fueron entregadas a los publicanos para su explotación, [-32→33-] que no desarrollaba directamente el templo. En época imperial al frente de ellas se encontraba un oficial, sin duda puesto para el control de la explotación por el Estado Romano.

No se tienen datos sobre si la captura del atún en el Ponto Euxino y en la Propóntide tenía una tasa imperial. Muy probablemente la tenía, pues Estrabón (VII.62) afirma que el Estado Romano recibía una considerable cantidad de ingresos de los habitantes de Bizancio. En Cícico durante la República Romana y en época imperial había cofradías de pescadores. Los pescadores estaban agrupados en cofradías para defender sus derechos y defenderse de la rapacidad de los gobernadores de provincias, que eran unos auténticos buitres. La pesca era una fabulosa fuente de ingresos para Roma. La pesca daba de comer a mucha gente. Los romanos devolvieron al Artemision de Éfeso las rentas de las pesquerías, que los Atálidas les habían quitado (Str. XIV. 1.26).

COMERCIO DE PESCA.

En Pompeya había un mercado dedicado a la venta de pescado.

COMERCIANTES DE PESCA.

En Ostia, que era el puerto de Roma, donde llegaban las mercancías para abastecer la capital del Imperio desde todos los puertos del Mediterráneo (Str. III.2.6), trabajaban comerciantes de pescado.

Una inscripción (*CIL VI 9676*), descubierta en Roma, menciona los comerciantes de pescado escabechado.

Un documento hallado en Egipto, cita un comerciante de pesca. Debe pagar 4 dracmas para obtener una licencia de venta de pescado. Lo que indica que la explotación y comercialización estaban perfectamente organizadas y controladas por Roma.

En Éfeso, como es de suponer, trabajaban comerciantes de pescado, que pagaban una contribución que oscilaba entre 15 y 200 dracmas, parte de la cual podía pagarse en especies.

Un comercio tan floreciente y necesario para la sustentación de la población, requería una excelente red de comercio, que distribuyera continuamente la pesca, y que obtendría buenas ganancias.

EXPORTACIÓN DE PESCADO.

La pesca iba unida a una exportación del pescado, muy bien planeada, y que funcionaba perfectamente. Las fuentes antiguas aluden a ella (DS 1.36.52; Str. XVII.823; Iuv. IV.33; Mart. XIII.65; Lucian. Nav. 15; Orib. I.151, 153, 158. Exp.tot. mund. 35). Siria importaba pescado seco de Egipto.

TASAS DE MERCADO.

En Egipto un pescador pagaba una tasa de 65 dracmas.

EXPORTACIÓN DE GARUM DE HISPANIA.

Hispania produjo grandes cantidades de garum⁴⁹, que se exportó. En Roma abundaban las importaciones de [-33→34] *garum* hispano desde la mitad del s. I y comienzos del s. II. En Véneto llegaron las ánforas béticas que transportaban *garum*⁵⁰. Lombardía im-

⁴⁹ L. Lagóstena, *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania Romana* (II a.C.-IV d.C.), Barcelona, 2001.

⁵⁰ I. Modrezewska, *Anfore spagnole nel Véneto. Testimonianze dei contratti commerciali Betica-Venetia*, Pisa, 1995, 119.

portaba menos *garum* que el Véneto ⁵¹. Umbría igualmente importaba *garum* hispano ⁵² durante el s. I. Toscana también recibió el *garum* hispano ⁵³.

En la Tarda Antigüedad las ánforas de *garum* hispanas se hallan diseminadas por la costa francesa, Port-Vendres, Marsella, St. Raphael y S. Tropez.

El mejor *garum* se obtenía en las pesquerías de Cartílogo Nova, en época de Plinio (XXXI. 94), explotadas por una compañía de publicanos. Dos congios (6,50 litros) valían no menos de mil monedas de plata en Roma. Los ungüentos eran aún más caros. Los publicanos explotaban las salinas y como subproducto las salazones.

GALIA.

Fábricas de salazón se han descubierto en el sur de Galia, en Antibes, Fréjus, Marsella y Vendres ⁵⁴.

RESUMEN.

- La pesca era un alimento básico en la dieta alimenticia de la Antigüedad. Era un negocio de primera clase para particulares, monarquías, ciudades y templos.
- Ciudades, templos, las monarquías como las de los Atálidas, los Seléucidas, y los Ptolomeos, tenían el monopolio de la pesca.
- Melqart/Heracles era un dios vinculado con la pesca.
- Estaba perfectamente organizada y controlada por el Estado.
- Tenía tasas elevadas.
- Los pescadores solían estar agrupados en asociaciones.
- En las principales ciudades existían mercados de la pesca.
- Los particulares, como algunos aristócratas de Roma en el s. I a.C., amasaban fabulosas fortunas con la pesca.
- La pesca iba vinculada con las salinas y con las fábricas de ánforas.
- Las ciudades intercambiaban con las vecinas, pesca por cereales, que exportaban las ciudades que vivían de la pesca.
- Funcionaban unas cadenas de conservación y distribución del pescado muy perfeccionadas.
- El Mar Negro era uno de los grandes depósitos de pesquerías con el Bósforo.
- La pesca en época helenística se convirtió en una ciencia.
- En esta época se habían clasificado las especies de pescados.
- Los sistemas de captura de peces han llegado al s. XXI.
- Había viveros de pesca.
- El arte frecuentemente representó faenas relacionadas con la pesca ⁵⁵.

⁵¹ I. Modrezevska, *op. cit.*, 124.

⁵² I. Modrezevska, *op. cit.*, 125.

⁵³ I. Modrezevska, *op. cit.*, 126.

⁵⁴ I. Modrezevska, *op. cit.*, 129.

⁵⁵ Sobre la pesca véase: A. Donati, P. Pasini (coords.), *Pesca e pescatori nell'Antiquità*, Milán, 1997.