

Garum y salazones

El Garum es una especie de pasta o salsa de diversos tipos obtenida mediante los intestinos, hipogastrios, fauces, gargantas y demás entrañas del atún, el esturión, la morena y el escombro. Este preparado muy codiciado desde la época fenicia (se tiene constancia de su preparación en las costas andaluzas desde el siglo V a. C.) pasa a ser una costumbre de la dieta alimenticia de las clases altas de la corte de Roma.

Para otros autores, los introductores del Garum y los salazones en Abdera son los griegos. Los foccos de Asia Menor practicaban estas técnicas de conservación de pescado desde el siglo VII a. C. en el área del Mar Negro, lugar cercano a la Abdera Tracia. Se sabe que los griegos eran grandes consumidores de Garum y que lo importaban de Gadir y de otras factorías desde el siglo V. a. C.

Pese a lo que pueda creerse no es una invención romana, aunque si fueron ellos los que más provecho le sacaron dentro de la gastronomía, ya que los primeros en comercializar el producto fueron los griegos sobre el siglo IV a.C.; de hecho su nombre procede del pez que los helenos llamaban gáro y que en la actualidad en España se le denomina caballa. Pero no fueron los griegos los descubridores del garum, ya que se tiene constancia histórica de la utilización de un producto parecido en Mesopotamia muchos siglos antes.

Se obtenía mediante la mezcla de pequeños trozos enteros con otros prensados, para dejarlos en salmuera durante uno o dos meses. Si la demanda superaba la oferta se hacía un curado a fuego, para acelerar su curación natural. El secreto de la salsa era uno de los misterios mejor guardados.



Enclaves costeros productores de Garum y salazones asociados al Círculo del Estrecho.

Durante la dominación romana el Garum fue uno de los principales productos exportados a Roma y según Plinio era más caro que todos los licores. Dos medidas de Garum podía alcanzar la cifra en Roma de hasta mil denarios, lo que explica la enorme rentabilidad de las factorías de salazones. Se exportaba en barco dentro de

ánforas de base puntiaguda que eran clavadas en la arena de las playas en los procesos de carga y descarga, lo que facilitaba su manipulación.

El Garum también fue empleado como medicina y hasta como cosmético natural. Su máximo desarrollo de la actividad pesquera en su conjunto parece alcanzarse en los dos primeros siglos después de Cristo. Parece que las factorías se resienten a partir del 260 d. C. con la crisis general del siglo III y se entra en un declive que deja a estas producciones para consumo local.

El Garum no era la única salsa que se obtenía en las factorías de salazones, también se producía otra llamada Liquamina, pero era el Garum el producto de gran exquisitez. La liquamina era una salsa de menor importancia, pero también apreciada por el gran consumo, cosa que aseguraba el acceso del gran público a la misma por ser estas salsas la base de los alimentos de cocina.

Este producto estaba dirigido a las grandes metrópolis y por consiguiente era un producto caro, de lujo, que hacía que fuera un gran negocio para aquellos que lo fabricaban. La ubicación de las industrias estaban generalmente en los arrabales de las ciudades costeras donde se producían.

Al igual que con el Garum, la pesca del atún y los salazones era conocido por los fenicios en toda la costa española y por ende en Abdera. Es en la época de la República Romana, con Abdera bajo el dominio romano y más aún en el Imperio cuando los salazones tienen una importancia vital en la economía de la ciudad y se prolonga hasta el fin de la propia ciudad.

Los hallazgos arqueológicos confirman la existencia de arpones y anzuelos usados unos años antes de nuestra era. Delante de la fachada principal de la ermita de San Sebastián se hallaron cinco piletas de salazón. La mayor tenía unos 2,30 metros de longitud, 1,40 metros de anchura y 1,08 metros de profundidad. El material empleado en su construcción es pizarra, muy abundante en la zona e impermeable. Estas balsas estaban en hilera y entre ellas y otra nueva hilera de cuatro halladas bajo la propia puerta de la ermita había un camino intermedio a modo de camino de servicio. Se trata de dos alienaciones de piletas de distintos tamaño y profundidad construidas con piedra caliza y pizarras que presentan un revoque para impedir filtraciones.

Esta factoría a pié de playa entonces reúne tres condiciones básicas para su ubicación: abundancia de pescado (se halla en una zona de paso de escómbridos como son los atunes y mújoles que estacionalmente pasan por nuestras costas desde el Atlántico y vienen aquí a desovar. Por otra parte en Abdera al estar en la desembocadura del río hay abundante agua dulce para limpiar el pescado, preparar la salmuera y limpiar la instalación. El otro factor decisivo es la abundancia de sal y la cercanía de las salinas de Guardias Viejas y de otras de la costa almeriense.

Junto al hallazgo de estas balsas se encontraron restos de arpones, anzuelos, anillas y clavos relacionados con dicha actividad. Las salazones de pescado tienen además otra actividad importante como es la producción alfarera, la producción de tintes a través del murex y la extracción de sal. La sal es un producto base en la antigüedad pues era el único conservante eficaz conocido de productos alimenticios y para otras actividades industriales. Las salinas eran controladas y explotadas por el Estado.

El Garum fue uno de los primeros productos alimenticios manufacturados industrialmente que se comercializaron en la historia y que tenía el fin de realzar e incrementar el sabor de las comidas, este producto fue en Roma elemento

indispensable en las cocinas más prestigiosas y aún hoy se habla de él como alimento mítico y cuya fórmula se creía perdida para siempre.

Especial fama tuvieron los garum que se elaboraban en toda la Iberia meridional y que comprendía la franja costera entre la actual Lisboa y Cartagena, coincidiendo con la geografía comercial del Círculo del Estrecho, siendo muy apreciado el de ésta última ciudad, pero en especial el manufacturado en Baelo Claudia, en la zona del Estrecho de Gibraltar por estar hechos con restos de los atunes. La desaparición de este preparado de las cocinas, me refiero como comercio en el Mediterráneo, fue consecuencia del desmembramiento del imperio romano tras la invasión de los pueblos bárbaros del norte de Europa, al desaparecer prácticamente todas las infraestructuras de comunicaciones y el empobrecimiento consiguiente de la población, conservándose su consumo en sitios puntuales hasta casi la Edad Media, sobre todo en el Imperio Bizantino.