

## A SALGA NA GALLAECIA ROMANA (SÉCULOS I AO V)



## 2. A SALGA NA GALLAECIA ROMANA (SÉCULOS I AO V)

O denominado período galaico-romano marca a fin da cultura castrexa canda a dinastía Flavia (segunda metade do século I da nosa era), coa modificación da estrutura social e económica. Moitos castros se abandonan en favor das *villae*, aínda que outros continúan a ser habitados, mais moi influenciados pola cultura romana.

Coa chegada de Roma ten lugar un cambio estrutural no xeito de explotación dos recursos mariños e a aparición dunha produción de carácter "industrial" dos recursos pesqueiros. Péscase máis lonxe da costa, captúranse especies que habitan a maior profundidade e rexístrase un incremento do número de capturas. Isto implica o desenvolvemento da tecnoloxía pesqueira, de novas artes de pesca como rastros, nasas e algún tipo de rede que chegaba ao fondo, así como redes de tamaño medio, de arrastre ou de cerco, que se empregarían en captúraa de especies peláxicas que forman amplos cardumes como a sardiña ou o xurel e, polo tanto, tamén o uso de embarcacións máis desenvolvidas e de maior tamaño. No século I o poeta latino Marcial, de orixe hispana, compón un epigrama dedicado ao seu amigo o xurisconsulto Materno onde exalta tanto a calidade como a cantidade da pesca do "Callaicus oceanus".. Un clima máis cálido e menores precipitacións durante a primeira metade do período romano puideron facilitar o desenvolvemento da actividade salíneira. Prodúcese cambios na liña de costa que coinciden coas distintas variacións

climáticas detectadas en Galicia. No período romano obsérvase un cambio progresivo de poboamento: agrúndanse algúns castros na costa e outros abandónanse.

Outra novidade derivada da presenza romana será a intensificación da explotación pesqueira: aumenta a área de captación de mariscos e perfecciónanse as técnicas; ten lugar un aproveitamento intensivo centrado nun reducido número de especies, sobre todo ostra. No litoral hai maior diversidade de especies, o que pode indicar un dobre percorrido dos recursos mariños recolleitos: mentres unha parte constituiría un complemento da dieta do poboado, a outra posiblemente se destinaría ao abastecemento dos centros do interior.

A presenza de produtos da pesca e marisqueo no interior está documentada tanto nas *villae* coma nos castros. En canto ao peixe, sabemos que o pobo romano era un granconsumidor deste alimento, tanto marítimo como fluvial, así como de mariscos e crustáceos, que se preparaban de moitas maneiras. As fontes consultadas documentan nas mesas ricas ou na cociña cortesá: túnidos, linguado, e rodaballo. Nas pobres: anchoa, sardiña, carpa, penca e troita. Ademais, o polbo era moi solicitado.



O segundo elemento necesario para a fabricación de salgadura, sen o que sería impensable suscitar a viabilidade dunha factoría, é o sal. Este pódese obter de dous modos: por medio da explotación directa dos depósitos de sal mineral (en estado cristalino ou diluído), ou pola desecación de augas mariñas; dado que en Galicia non hai depósitos de sal xema, só resta a explotación do auga salgada do mar.

Por outra paite, supón unha grande innovación a aparición de instalacións para conserva mediante a técnica da salgadura; é dicir incorpórase xa unha industria inincipiente de transformación de produtos mariños. A produción, comercialización e consumo de conservas de peixe é característica do mundo clásico e a riqueza derivada das súas actividades constituía un estímulo económico valiosísimo en todo o mundo mediterráneo.

No Imperio romano, a salgadura do peixe chegou a constituír unha industria moi desenvolvida. O peixe era destripado e cortado en grandes anacos triangulares ou cúbicos con cortes para facilitar a penetración do sal, e colocado en grandes cubas de morteiro, onde se mesturaba cunha cantidade equivalente de sal. Tras unha maceración de vinte días retirábase e metíase en ánforas con tapóns de barro, que se almacenaban para a súa posterior explotación. Desta maneira, as instalacións de salga relaciónanse tamén coa produción alfareira de ánforas para o transporte (como se ve en Bueu), así como coa extracción de sal (caso de Vigo). Sería posible que as mulleres non participasen

nestes traballos de salga, alfarería e transporte? É altamente improbable, por non dicir imposible.

As investigación das últimas décadas permitiron ampliar a perspectiva inicial, que unicamente se ocupaba do Mediterráneo, e incluír nela a franxa cantábrica ou a Armórica, así como o litoral galego, que continúa deste xeito as producións do norte portugués. Todo indica, en última instancia, a importancia que cobra a explotación dos recursos mariños durante a dominación romana, tamén en Galicia. A maioría de explotacións de salga da costa galega buscaba lugares abrigados, acomodándose en Rías, en zonas que contan con auga doce en abundancia para o lavado do peixe, e sal.

As instalacións localizadas son moi semellantes, de tipo medio ou pequeno, con piletas ou tanques aliñados, separados por muros de *opus incertum* una antiga técnica constructiva romana que usaba **sillares** cortados de forma irregular, colocados aleatoriamente dentro dun muro de cementación e impermeabilizados no seu interior mediante capas de *opus signinum*, una mestura formada por un **morteiro de cal**, **area** e fragmentos pequenos de **roca silíceo** que se apisonaba para compactalo ou unha mestura de cal e cerámica en pedazos.

Existe certa concentración deste tipo de factorías nas Rías Baixas e na contorna de Viveiro.



O consumo de peixe que facían as industrias de salgadura era moi importante e para o seu abastecemento recorríase a varios sistemas de captura, dos que o máis destacado era a pesca con rede. Todas as especies eran susceptibles de ser tratadas, pero sobre todo se preferían esturións e escómbridos.



Figura 1.- Distribución de establecementos produtores de salazón de las Rías Baixas: 1- O Cocho/Punta Borralleiro; 2- O Fiunchal/Alcabre; 3- Marqués de Valadares/Vigo; 4- A Igrexiña/Nerga; 5- A Pescadoira/Bueu; 6- Adro Vello; 7- Vilagarcía de Arousa.

Fonte: Brais. X. Currás. (2007)

Contase con moi poucos estudos ic-tiolóxicos, pero os existentes revelan a presenza de especies de talla menor así como mostras tamén de especies maiores. De confirmárese esta tendencia significaría unha notable variación no modo de capturas; da pesca litoral, típica das comunidades castreñas, á de altura, grazas aos cambios que propicia a romanización do litoral. Nos traballos realizados en Adro Vello (O Grove), a partir de restos de escamas e espiñas recuperados, recoñécense sardiñas e xurelos.



Outro elemento necesario para o proceso de salgadura, ademais do peixe, era obviamente o sal. As salinas de Vigo ou Bueu son a manifestación máis clara desta explotación. En Galicia, os xacementos salinos máis destacados sitúanse en ría de Arousa, próximos aos establecementos de Vilagarcía e Adro Vello (O Grove).

Por outra banda, a toponimia da rexión (Salnés, Salga...) parece querer corroborar estes datos.

A explotación dos recursos mariños sofre, pois, na época romana no noroeste peninsular unha transformación importante. Intensifícase e diversifícase a produción e apa-

recen novos asentamentos estreitamente vinculados ás actividades pesqueira e marisqueira. A explotación do mar supera xa en moitos casos a mera satisfacción das necesidades para constituir unha fonte de abastecemento dos mercados locais e rexionais.

Por poñer un exemplo, os descubrimentos na metade sur de Ría de Vigo confirman que había unha ampla zona costeira dedicada á obtención de sal por medio da decantación de augas mariñas en tanques construídos ao efecto. Na cidade de Vigo, na zona do Areal, varias intervencións realizadas a partir dos anos 90 desde a arqueoloxía sacaron á luz unhas salinas de indubidable adscrición romana e dun notable tamaño. Neste lugar, hoxe afastado do mar polos continuos recheos e modificacións da liña de costa, as actuacións no número 5 de rúa Hospital, números 13 e 14 da rúa Rosalía de Castro e no número 14 da rúa Oporto, revelaron unha secuencia estratigráfica ben definida na que se insiren as salinas romanas.

Tratábase dun sector intermareal dunha antiga praia xunta un amplo porto natural onde habería unha importante actividade comercial. Actualmente, hai moitas investigacións en curso en Galicia e, en particular, na cidade de Vigo sobre este período.

## 2.1. Os traballos das mulleres neste tempo

Polo que respecta aos traballos das mulleres neste tempo, repítese a invisibilidade do mar e das mulleres das poboacións costeiras. Así, os textos que se conservan uni-

camente se refiren á casa, a traballos agrícolas ou, neste caso, a apañar metais.

“A explotación do sal en España documéntase no século V a.d.C., cando **os colonos fenicios e gregos** o empregaban para a salgadura do peixe e para a preparación dunha salsa de peixe (*garum*) que se exportaba a Atenas”.

Eran os colonos varóns, eran homes e mulleres, eran unicamente as mulleres? É necesario realizar investigacións con perspectiva de xénero, pero á espera destas é de supoñer que as mulleres estarían presentes nas actividades citadas, pois todo parece indicar que elas eran as encargadas, cando menos, de conservar e preparar os alimentos.

No que coinciden todos os textos e na laboriosidade das mulleres e na única ocupación dos homes, que permanecen “inactivos” para todo o demais: a guerra e a pillaxe ou rapina. Non fomos quen de localizar nin sequera un estudo sobre o papel das mulleres na salga nin na cociña de peixes e mariscos neste tempo. Tal é a invisibilidade dun colectivo encargado das tarefas de coidado desde tempos inmemoriais. Así, pódense achar textos como o que segue:

*A laboriosidade da muller [da Gallaecia] fai o resto; sementa no suco da terra e ara co arado, estando inactivos os homes. Todo o que haxa que facer, non sendo a dura guerra, afróntao a esposa do home gallaico sen parar.* Silio Itálico, III, 350-353.

*As mulleres levan as cousas da casa e os cultivos do campo, estes [os homes] adícanse ás armas e rapinas. Xustino, XLIV, 3, 7.*

*Pero entre os Ártabros, que viven moi afastados no Noroeste de Lusitania, o chan florece, di Posidonio, con prata, estaño e “ouro branco” (porque está mesturado con prata). Este solo, sen embargo, engado, tráeno os ríos; e as mulleres rabúñano con enciños e lávano en peneiras tecidas como cestos. Estrabón, III, 2, 9.*

*Aquelas mulleres cultivan a terra. Estrabón, III, 4, 17.*

*Os homes dan o dote ás mulleres, as fillas son as que herdán. Estrabón, III, 4, 18.*

Non existe ningunha nova que permita nin tan sequera albiscar a presenza de oficios femininos, nin na cidade nin no campo nin moito menos no mar. Esta circunstancia non é nada novo, senón que forma parte da eterna e omnipresente invisibilidade das mulleres e a desconsideración dos seus traballos.