

**BERNAL CASASOLA, D. y JIMÉNEZ-CAMINO R. (EDS.) (2018): LAS CETARIAE DE IVLIA TRADVCTA. RESULTADOS DE LAS EXCAVACIONES ARQUEOLÓGICAS EN LA CALLE SAN NICOLÁS DE ALGECIRAS (2001-2006). MONOGRAFÍAS HISTORIA Y ARTE, SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ, 825 PÁGINAS, ISBN: 978-84-9828-700-4.**

Desde los inicios del siglo XXI los estudios sobre la Arqueología de la pesca y de la industria pesquero-conservera en la Antigüedad han experimentado un considerable impulso, en especial en la península Ibérica. Así lo refrenda la aparición de numerosas publicaciones y proyectos en las últimas décadas, como la Red de Excelencia Atlántico-Mediterránea del Patrimonio Pesquero en la Antigüedad (RAMPPA). Entre los trabajos que más han contribuido a la renovación de esta línea de investigación destacan por derecho propio los realizados por el profesor Darío Bernal y su equipo de la Universidad de Cádiz en diversos puntos del *Fretum Gaditanum*. El presente libro, editado por él mismo y por el arqueólogo Rafael Jiménez-Camino, está dedicado a las excavaciones arqueológicas de un extenso conjunto de factorías salazoneras de *Iulia Traducta* (Algeciras, Cádiz) y supone un importante salto cualitativo respecto a lo publicado hasta la fecha.

A lo largo de 825 páginas se analizan las intervenciones realizadas entre 2001 y 2006 en varios solares de la calle San Nicolás de Algeciras, donde se documentaron hasta cinco *cetarie* activas entre época altoimperial y los últimos siglos de la Antigüedad tardía. A primera vista, lo que más llama la atención del volumen, además de su imponente extensión, es el número de autores implicados: 36 especialistas entre los que se cuentan arqueólogos, químicos, historiadores, arqueozoólogos, biólogos y geólogos.

El trabajo se divide en cuatro partes, que se estructuran en diversos bloques con sus respectivos capítulos. La primera parte está dedicada a la arquitectura y la topografía de las factorías y consta de dos bloques en los que se trata desde el descubrimiento del barrio pesquero-conservero de *Traducta* y su entorno (bloque I, capítulos 1-6) al análisis de cada uno de los cinco conjuntos excavados (bloque II, cap. 7-13). La segunda parte, dividida en cinco bloques, profundiza en el conocimiento de la pesca, las conservas y la explotación de los recursos marinos de la época a través del estudio de los artefactos y los biofactos. En el bloque III (cap. 14-17) se analizan el *garum* y los *salsamenta* producidos en Algeciras, poniendo además el acento en aspectos

aún poco conocidos como la preparación del pescado seco y ahumado, mientras que en el bloque IV (capítulos 18-20) se aborda el estudio de la malacofauna, a la vez que se reflexiona sobre la acuicultura y, en especial, sobre el cultivo de ostras. El bloque V (cap. 21-22), aun siendo el más breve del volumen, es sin duda uno de los más interesantes por lo novedoso de su contenido, dedicado a la producción de harinas y aceites de pescado (e incluso colas y pegamentos), particularmente el capítulo 21, que además incluye paralelos etnográficos (D. Bernal y A. Sáez Romero). El bloque VI indaga a través de cinco capítulos (23-27) en el desarrollo de nuevas metodologías aplicadas al estudio de las *cetariae*, entre las que destaca el análisis de marcadores químicos y bioquímicos para identificar restos de salsas de pescado (Nicolas Garnier, cap. 25). La tercera parte de la obra (cap. 28-35) se centra en el análisis de la cultura material del yacimiento: la epigrafía, la numismática y sobre todo la cerámica, a la que se dedican un mayor número de páginas. De esta última se tratan separadamente diversas producciones: las sigillatas, las lucernas -entre las que destaca un taller local o regional de inspiración africana-, las cerámicas de cocina y las ánforas, para las que se incluye un primer análisis de contenidos (A. Pecci y D. Bernal, cap. 32). En líneas generales predominan los materiales tardíos correspondientes a la última fase de uso de las factorías y, dentro de los mismos, las producciones africanas, si bien cabe destacar porcentajes significativos de importaciones orientales. Asimismo, el trabajo es sensible a otras fases cronológicas como las medievales, relacionadas con la creación de basureros y el expolio parcial del yacimiento romano, representadas por un contexto cerámico castellano de la segunda mitad del s. XIV (R. Jiménez-Camino y D. Bernal, cap. 35). Cierra el volumen la cuarta y última parte, formada por una contribución dedicada a la conservación y puesta en valor del yacimiento (cap. 36) y otra a cargo de los editores que sintetiza y contextualiza el valor de las excavaciones en el marco actual de la investigación arqueológica sobre la industria pesquero-conservera de época romana (cap. 37).

El libro presta especial atención al estudio de los productos fabricados en las industrias conserveras de Algeciras dado que en la Antigüedad se distinguían diferentes clases de salazones en función del pescado con la que se elaboraban, su modo de preparación (que podía combinar distintas técnicas) o la forma en que se consumían, algo que da lugar a confusión incluso entre las propias fuentes clásicas. Así, se analizan con una nueva visión las evidencias

arqueológicas: desde la ausencia de huesos de peces (¿molidos para las mencionadas harinas y aceites?), pasando por la ubicación topográfica de los hallazgos (los molinos de mano aparecidos en las piletas) hasta la presencia de huellas de combustión (posibles fogatas para el ahumado del pescado) y de estructuras lúneas (¿empleadas como secaderos?).

Entre los aspectos más remarcables de la monografía destaca sin duda su carácter interdisciplinar, que se desarrolla en toda la acepción del término, a diferencia de otros estudios en los que la colaboración entre disciplinas se entiende erróneamente como la simple suma de especialistas que trabajan de forma aislada. La reflexión coral sobre la problemática arqueológica queda patente en el planteamiento de metodologías de trabajo innovadoras. Así, por ejemplo, es posible relacionar el análisis de los restos de fauna, entre los que se encuentra un caballo y un asno (cap. 23), con la tracción animal necesaria para la molienda rotatoria (cap. 21), que a su vez es abordada desde un punto de vista petrológico y funcional (cap. 22). Además del interés científico, este tratamiento integrado de la información -tras el cual se aprecia un cuidado trabajo de edición- hace que los diversos capítulos dialoguen entre sí, reforzando la coherencia narrativa de la obra.

Bajo una premisa aparentemente sencilla, presentar los resultados de las excavaciones de las *cetariae* de la Villa Vieja de Algeciras, excepcionales en tanto que han permitido documentar (y caracterizar) los restos de conservas de pescado en algunas piletas, la obra alcanza objetivos mucho más ambiciosos. Esto se debe, en primer lugar, a la entidad del yacimiento, que puede calificarse como uno de los barrios conserveros romanos más importantes descubiertos en los últimos años y, en segundo lugar, al hecho de que su estudio se haya abordado de manera integral y mediante la aplicación de nuevas metodologías, al contrario que los principales conjuntos de estas características en el Occidente mediterráneo, como *Troia*, *Lixus*, *Cotta* o *Sexi*, exhumados en el XIX o incluso fechas anteriores. En este sentido conviene también subrayar -por ser, lamentablemente, más excepción que norma- la colaboración ejemplar entre instituciones, en este caso el Ayuntamiento de Algeciras, la Junta de Andalucía y la Universidad de Cádiz. Una coordinación que ha permitido prolongar en el tiempo una intervención de carácter urbano, manteniendo en todo momento el rigor científico, y que ha desembocado en la declaración de todo el conjunto como Bien de Interés Cultural.

A partir de un caso de estudio local, los resultados de las excavaciones de Algeciras se proyectan

a nivel internacional, convirtiendo a la ciudad en un referente privilegiado para este tipo de trabajos. Aunque algunos aspectos se esbozan de forma embrionaria o se abordan parcialmente (como el estudio de los contextos cerámicos), la obra proyecta nuevas perspectivas para la investigación. Invita a repensar las factorías de salazones como centros de comercio activo e incluso como lugares con una producción mucho más variada de lo que intuía la historiografía tradicional, que incluye también productos cárnicos. Un enfoque que se extiende al análisis de los útiles de pesca, el contenido de ánforas y piletas, el consumo de especies como los cetáceos, la caracterización arqueométrica de la sal o la reconstrucción del paleo-paisaje del barrio conservero a través de análisis polínicos. A su vez, aporta interesantes datos que trascienden de las actividades económicas, como es el caso del urbanismo -hasta ahora casi desconocido- de *Iulia Traducta*, sobre cuya trama ortogonal parecen instalarse las *cetariae*.

La mayor virtud de este libro es sin duda el planteamiento de múltiples y novedosas líneas de trabajo que indican muchos de los caminos que la investigación ha de explorar en los próximos años. Sus páginas son de consulta obligada para todo aquel que trabaje sobre las industrias pesquero-conserveras en el Imperio Romano: una estimulante guía de referencia con la que mirar nuestras viejas factorías de salazones con ojos nuevos.

### Alejandro Quevedo

Área de Arqueología. Departamento de Prehistoria, Arqueología, Historia Antigua, Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas.

Universidad de Murcia

C/ Santo Cristo, 1, 30001, Campus de La Merced, Murcia

[alexquevedo@um.es](mailto:alexquevedo@um.es)