

# Garum Sociorum

## La industria de salazones de pescado en la Edad Antigua en Cartagena

POR

JAVIER R. GARCIA DEL TORO

Vamos a emprender en este trabajo, el estudio de las pesquerías y los consiguientes salazones de la Edad Antigua en Cartagena, muy especialmente del “garum sociorum”.

El “garum” es un producto industrial fungible y sólo en raras ocasiones nos pueden quedar restos; pero sí fuentes escritas literarias concisas, a más de fuentes arqueológicas, como serían las factorías y piletas de salazón y los envases o ánforas con sus “títuli picti”.

“Nec liquor (garum sociorum) ullus paene praeter unguenta maiore in pretio esse coepit; nobilitatis etiam gentibus”. (Plinio, “Naturalis Historia” XXXI-43, 94).

Las “fontes Hispaniae antiquae” son claras y concisas, en especial esta de Plinio, en la que nos narra que ningún licor tenía mayor precio, y daba la fama a los lugares donde se fabricaba —Cartago-Nova—.

Pretendemos en este estudio allegar todas las fuentes escritas literarias y las arqueológicas referentes al “garum”, más concretamente al “especial garum cartagenero”, al “sociorum”.

Nos interesa transcribir en esta introducción la siguiente cita de Estrabón, III-4., 6.

Κάνταῦθα δε καὶ ἐν τοῖς πλησίον τόποις  
πολλὴ ἡ ταριχεία

(“en ella [Cartago-nova] y en sus cercanías abundan las factorías de salazón”).

En este párrafo creemos encontrar el verdadero fin de la fuente escrita o literaria, lo que podíamos llamar —el desafío al estudioso—, dar una noticia o pista para que otras clases de fuentes, como son las arqueológicas se encarguen de investigar.

Estos pasajes literarios greco-latinos nos hablan de factorías de salazón en Cartagena y en sus alrededores, y es la Arqueología por medio de la excavación la que debe desmentir o refrendar a las fuentes literarias.

## I. GRIEGOS Y PUNICOS: SALAZONES HISPANOS

Las primeras fuentes escritas que nos hablan de las salazones hispanas y del γαρος se remontan a las postrimerías del s. V a.C. y han sido recogidas por Kock en su “Fragmenta comicorum Atticorum”.

La más antigua cita es la de Eupolis (446-441 aprox. a.C.). Koch I-168: Γάδαιρα.... Εὐπολις Μαριχᾶ „πότερ’ ἦν τὸ τὰριχος Φρύγιον ἢ Γαδειρικόν.

De comienzos del s. IV es una cita de Antiphanes (Kock II-43):

ταριχος ἀντακαιον εἶ τις βουλευτ’ ἢ Γαδειρικόν, Βυζαντίας δε Θυννιδος ὀσμάϊσι χαιρει.

Nikostrato (Kock II-220): Βυζάντιόν τε τεμαχος ἐπιβακχευσάτω Γαδειρικόν θ’ ὕπογαστριον παρεισίτω.

Aristóphanes en “Ranas” 473, habla de la ταρτησια μυραινα.

Ateneo: Deipnosophistae II-67c:

ΓΑΡΟΣ. Κρατίνος.

ὁ τάλαρος ὑμῶν διάπλεως ἔσται γαρου.

Φερεκράτης.

ανεμολυνθεν την υπηγην τῷ γαρω.

Σοφοκλῆς Τριπτολεμ φ.

του ταριχηροῦ γαρου.

Ηλιατων

εν σαπρῷ γάρω

βαπτοντες ἀποπνιξουσι με.

ὅτι δ’ ἄρσενικόν ἐστι τούνομα Αἰσχούλος δηλοῖ  
εἰπων.

και τον ιχθυων γαρον

Eupolis, Antíphanes y Nikostrato nos hablan de la ταριχος pero el primero que utiliza en concepto Γαρος es Eskilo (Nauck fr. 211).

Estas citas en la comedia ática, lo que nos hacen es atestiguar el empleo de la salazón hispánica en la Atenas de los siglos V y IV a.C.

Hemos de pensar a la vista de estas fuentes literarias escritas, en un florecimiento e importante comercio entre Grecia y el Sur de la Península Ibérica en estos siglos.

En los siglos V y IV a. C. en nuestras costas hacían sus periplos los griegos y púnicos, por ello vamos a estudiar su situación política y comercial por separado.

A finales del segundo milenio antes de Cristo, los fenicios fundan su colonia más occidental: "Gades". Desde este momento comienza una intensa actividad comercial con el floreciente Imperio tartésico del Sur de España.

En el año 573 cae en manos de Nabucodonosor, la ciudad de Tiro, y entonces los cartagineses, que ya en el 654 habían fundado la colonia de Ibiza, toman bajo su hegemonía el imperio comercial fenicio.

En el año 535, se libra la célebre batalla de Alalie por la cual los griegos son desplazados del S. y S.E. de España que a su vez toman los vencedores púnicos.

Como nos dice Tarradell (1), "se dibuja en el extremo occidente una doble área geográfica ligada a las relaciones coloniales. Por su parte tenemos el sector de predominio total de la corriente Oriental (fenicio-chipriota) que comprende lo que hemos llamado "Círculo del Estrecho de Gibraltar": la costa de Andalucía, incluyendo quizá también el S. de Portugal y la costa africana desde Orán, aproximadamente hasta Marruecos Atlántico llegando lo menos hasta Mogador. Por otra parte el Sureste de la P. Ibérica y la isla de Ibiza que aparecen más ligados a lo "púnico-africano", es decir, a Cartago. Como consecuencia de la delimitación de estas dos zonas, la fenicia y la propiamente cartaginesa, creemos que será preciso revisar la creencia normal, de que en el Extremo Occidente, las relaciones con Fenicia se acaban cuando comienza el predominio de Cartago a partir del s. V. Por bajo de la hegemonía político-militar de Cartago, los marinos y comerciantes orientales continuaron sus intercambios de modo permanente. Posiblemente los "mercaderes sirios" de la época romana imperial eran los representantes de una corriente que nunca se habían extinguido del todo".

Schulten cree que si en el siglo V a.C. llegaban salazones de Gades a Grecia, estos no podían haber sido importados directamente por los griegos, sino que por estar cerrado el estrecho de Gibraltar por los cartagineses, serían éstos los que llevaran la salazón a Atenas.

---

(1) TARRADELL, Miguel: *Economía de la colonización Fenicia*. Est. Hist. Ant. de la P. Ib. Ed. Vicens Vives; Barcelona, 1968, págs. 84-85.

Dado que los fenicios dominan prácticamente el S. de España desde principios del primer milenio, la mayoría de los arqueólogos, les han atribuido la creación y comercialización de las salazones de pescado. En este sentido se expresan Ponsich y Tarradell (2): “no se puede, en efecto dudar, que la industrialización de las conservas de pescado del litoral sea una creación púnica, pues a partir del s. V a.C. se hace mención de exportaciones hasta el Mediterráneo Oriental.

De otra parte la asociación topográfica de la mayor parte de las factorías de salazón con las ciudades fenicio-púnicas es evidente. Si comparamos el mapa de las zonas de colonización fenicia y cartaginense en el extremo Occidente con las de las fábricas de salazón, descubrimos una identidad de lugares casi total: no hay ninguna duda de que la extensión de esta industria fue un fenómeno de la economía comercial fenicio-púnica”.

Tarradell se reafirma en esta tesis en su artículo “Economía de la colonización Fenicia” (3) fundándose en la coincidencia de las principales “factorías de salazón y salinas con las regiones y colonias púnicas.

De nuevo vemos el eje cronológico para el comercio griego en la P. Ibérica en el año 535 antes de Cristo —Batalla de Alalie—. Antes de ella se desarrolla la “talassokratia” Focense con fundaciones en el S. y S.E. de España y amplias relaciones comerciales con Tartessos. Con la batalla de Alalie, los griegos son desplazados al Norte y el Estrecho queda en manos de los Cartagineses.

Tarradell (4) es de la opinión de que “la penetración griega interfiere zonas antes dominadas casi exclusivamente por el comercio fenicio-cartaginés, si bien no está claro que todos los objetos fabricados en el mundo helénico que se recuperan en las excavaciones sean necesariamente fruto del comercio griego, pues los púnicos utilizaron, sin duda, como base de intercambios, mercancías de origen griego. Las creaciones de fuentes industriales, llegaron, según parece, a su desarrollo máximo; por ejemplo los primeros datos conocidos de la exportación de “garum” a Atenas, procedentes de la región del Estrecho, son del siglo V a.C.”.

A este respecto nos dice Trías (5): “los establecimientos griegos peninsulares, son probablemente mercados, creados en un principio para facilitar un comercio esporádico, y después regularizado gracias al establecimiento de unas relaciones con los indígenas, y al conocimiento cada vez mayor de las rutas marítimas, por parte de los griegos.

(2) PONSICH Michel y TARRADELL, Miguel: *Garum et industries antiqués de salaison dans la Méditerranée Occidentale*. P.U.F. París, 1965, pág. 113.

(3) TARRADELL, Miguel: *Ec. de la Col. Fenicia*.

(4) TARRADELL, Miguel: *Ec. de la Col. Fenicia*, pág. 96.

(5) TRIAS, G.: *Economía de la Colonización Griega*. Est. de Ec. Ant. de la P. Ib.— Ed. Vicens Vives.—Barcelona, 1968, pág. 101.

El carácter de estos mercados pudo ser vario, o haber tenido vicisitudes a lo largo de la Historia. De un comercio de trueque en la playa, inmediato a la arribada de los barcos pudo pasarse a un establecimiento comercial más estable que pudo servir como punto de recalada en los viajes de cabotaje.

Estos establecimientos, pudieron ser acaso provisionales”.

Algunos autores conceden mucha importancia a la colonización griega en España, y le atribuyen a ella la traída a nuestra Península de las salazones de pescado. Grimal y Monod defienden este origen griego de “garum” (6): “se ve por consecuencia que los pueblos del Mediterráneo Oriental, se han mostrado más conservadores que los Occidentales (en cuanto al “garum” se refiere). Este condimento originario de Oriente, es natural que se haya mantenido allí más fácilmente; como en Occidente era importado es natural que su uso no sobreviviese a la interrupción o al menos a la decadencia de las grandes corrientes comerciales que marcan el fin del Mundo Antiguo”.

La tesis más moderna, y creemos que la más fundada, sobre el origen griego del garum, es la de Robert Etienne (7): “la expansión comercial griega conduce a los jonios y a los megáricos en la primera mitad del VII a.C. al Mar Negro y son fundadas toda una serie de factorías o de colonias en las desembocaduras de los ríos pesqueros... Es el pescado el que va a dar gloria a las ciudades jonias y a las megáricas. El consumo del pescado salado se incrementa y la demanda de los mercaderes griegos aumenta. Parece pues seguro que son los griegos del Mar Negro los que han inventado esta nueva forma de conservar el pescado y que han organizado un comercio lucrativo.

Los productos del Ponto — Ποντικά ταριχία — sirven de referencia cuando se quieren comparar las salazones venidas de España. Es decir, que los productos hispánicos que llegan a Atenas, tienen una calidad “internacional”. ¿No podemos pensar que este comercio que está en las manos de los griegos —después del viaje de Kolaios de Samos hacia el 650— ha enseñado a las gentes de Gades los secretos de las salazones de pescado y del “garum”?

Se habla en el Antiguo Testamento de las riquezas de Tartessos, pero no se habla de las salazones de pescado como tal riqueza, luego no existiría pues entonces. En estas condiciones nada se opone a pensar que son los Focenses, instalados en el Sur de la P. Ibérica que han enseñado esta

(6) GRIMAL P. y MONOD, Th.: *Sur la véritable nature du Garum*. Rev. d'Etudes Anciennes; t. 54-1952; Bordeaux.

(7) ETIENNE, Robert: *A propós du "garum sociorum"*, Latomus-29-1930, fasc. II, págs. 297-313.

preciosa industria a los colonos Tyrios pasados bajo la dominación cartaginesa después del ataque a Tiro por Nabucodonosor (586-573). Los jonios han podido hacer sus factorías de Andalucía, lo que ellos hacían en las del Mar Negro y los púnicos de Gades utilizaron las salinas para esta industria. Cuando después de Alalie los fenicios reemplazaron a los griegos en Mainake y Abdera, el comercio griego con Tartessos fue para siempre cerrado y el origen de la industria de la salazón, para siempre olvidada”.

#### “MASTIA TARSEIΟΥ”

Hemos constatado cómo en las fuentes literarias griegas de los siglos V y IV a.C., no se cita en absoluto al Sureste de España, sino que únicamente se habla de las salazones de Gades, y en todo caso de las salazones o “murenas tartésicas”.

Consideramos que si el “garos” conocido en Grecia, lo era a través de los fenicios o cartagineses, que a su vez lo traían de sus factorías del Extremo Occidente, es natural que tomase nombre del principal de estos emporios, o sea: *Gades*. Gades era la factoría-capital del imperio comercial púnico, y salida comercial tartésica.

Nosotros creemos que para los griegos del V y IV a.C., decir “salazón de Gades”, o “murena tartésica”, era similar a decir: “salazones del Extremo Occidente”, donde, por supuesto se incluía Cartagena.

Cartagena, no aparece citada en relación con las salazones, hasta época ya romana. ¿Hemos de pensar que la industria de salazones de pescado comienza en Cartagena en el siglo II a.C., y que antes no existía?

Si hacemos caso a las fuentes escritas —que no existen—, es así. Pero hemos de afinar, hemos de mirar con más cuidado e interpretar estas mismas fuentes literarias escritas.

Por la “*Ora Maritima*” de Rufo Phesto Avieno, sabemos que: “ista (urbs Massiena) Phoenices prius loca incolebant... hic (urbs Massiena) terminus quodam stetit tartesiorum” (8).

Polibio en el 2.º Tratado romano-cartaginés del año 348 a.C., nos dice que el límite estaba en *Μαστια ταρσηϊου*.

Las conclusiones que de estas fuentes escritas sacamos, son las siguientes:

- a) Mastia poblada por fenicios y griegos desde el V a.C.
- b) Mastia, ciudad del Imperio o confederación Tartésica.
- c) Mastia, bajo la hegemonía fenicio-tartésica.

(8) *Ora Maritima*: vers. 449 a 467.

Los fenicios, pues, centraron todo su comercio en su capital hispánica —Gades—, por lo que para los griegos —que habían perdido el contacto con el S. de España en el 535— Gades sería sinónimo de Sur de España, de Tartessos. Luego estas salazones podían proceder muy bien de Mastia, pero llevaban “una denominación de origen”, la denominación de “Gades”.

Es muy interesante la tesis de García y Bellido sobre el origen del garum (9): “Hay que advertir que si bien el gran comercio estaba en manos púnicas, es decir, en manos de los colonos cartagineses, armadores, exportadores, negociantes, es también cierto que la población humilde, esa población que forma la masa mayor de una ciudad o colonia, y que se emplea en faenas de menos lucro, como la pesca; no era cartaginesa, sino indígena, tartesia. Ahora, estas gentes vivían, como siglos antes, de la pesca y de las salazones; eran ellas, y no la capa dominante de comerciantes ricos y empresarios, las que navegaban todavía en las rutas del estaño, o las que iban en sus humildes naves a pescar por las costas marroquíes y saharianas.

Los fenicios y cartagineses no hicieron —y esto es de gran importancia— sino seguir las rutas abiertas por los tartesios de los cuales aprendieron los secretos de la navegación atlántica y de las pesquerías en la zona africana... El pueblo anónimo gaditano, en general de pescadores y de marineros era quien hacía estas labores, y no la capa cartaginesa superior que tenía a su servicio barcos grandes que eran tripulados por marineros salidos de las capas humildes de pescadores y conducidos por expertos pilotos de la misma procedencia”.

Hemos presentado tres tesis sobre el origen del γαρὺς ταρσιχός, a saber:

- a) Origen griego
- b) Origen Púnico
- c) Origen occidental: tartésico.

Nosotros creemos que cada una de estas tesis tiene su fundamento.

Respecto al origen púnico o griego, lo que no cabe duda es que estos colonizadores, fueron los verdaderos difusores —corredores de “garos”— (como se diría hoy); lo dieron a conocer, lo comercializaron, e hicieron una gran industria de él.

Pero estamos más de acuerdo con la tercera vía, la del profesor García y Bellido y el origen tartésico del “garos”.

Pensamos que al decir —origen tartésico— se quiere decir que fuese autóctono del Sur de España.

Ya por fuentes bíblicas, tenemos noticias de los navegantes tartesios, y teniendo en cuenta que Cartagena era el límite de los tartesios, los car-

(9) GARCÍA y BELLIDO, Antonio: *Tartessos*, apud: *Historia de España* dirig. por M. Pidal; t. I, vol. II.

tageneros estarían pues en el grupo de buenos navegantes y pescadores, aunque no se les nombre directamente, sino como “tartessorum gens”.

Un paso muy normal y lógico, en estos pescadores —habida cuenta de la existencia de buenos puertos y salinas— sería la comercialización e industrialización de sus copiosas pesquerías.

Primero creemos que —como es constante histórica— esta primera industria conservera del pescado fuese por pura y real necesidad, en los momentos de abundancia, y así poder tenerlos y aprovecharlos en los momentos de escasez, cuando el mar no permitiese que el hombre consiguiese su fruto. Hemos de convenir, pues, que en esto, no había aún ningún afán de lucro o de negocio.

Un segundo y definitivo paso sería la comercialización del producto. Lo que al principio se había hecho, solamente por necesidad (la salazón) y que tal vez al principio resultase hasta menos apetitosa que el pescado fresco. Más tarde y poco a poco se fue convirtiendo en un manjar muy codiciado.

## II. CARTHAGO - SCOMBRARIA

Al igual que Plinio en su “Naturalis Historia”, llama a Carthago Nova, Carthago Spartaria, por su excelente industria espartera, nosotros hemos querido, en este capítulo, llamar a Cartagena Carthago Scombraria, tomando el nombre del “scomber” o caballa, pez con el que se hacía el mejor “garum” o sea, el “sociorum”.

De hecho no somos los primeros que aplicamos el término “scomber”, como topónimo, ya que lo hacen también Strabón, Ateneo y Ptolomeo:

Strabón: Geografía III-4,6: Εἰθ' ἢ τοῦ Ἡρακλεους νησος ἤδη πρὸς Καρχηδὸνι ἦν καλοῦσι Σκομβραριαν ἀπὸ τῶν ἀλισκομενων/σκομβρων, ἐξ ὧν το αριστον σκευαζεται γαρὸν (vid. LAM. I)

Ptolomeo: II-6,14 Σκομβραρια ἄκρα

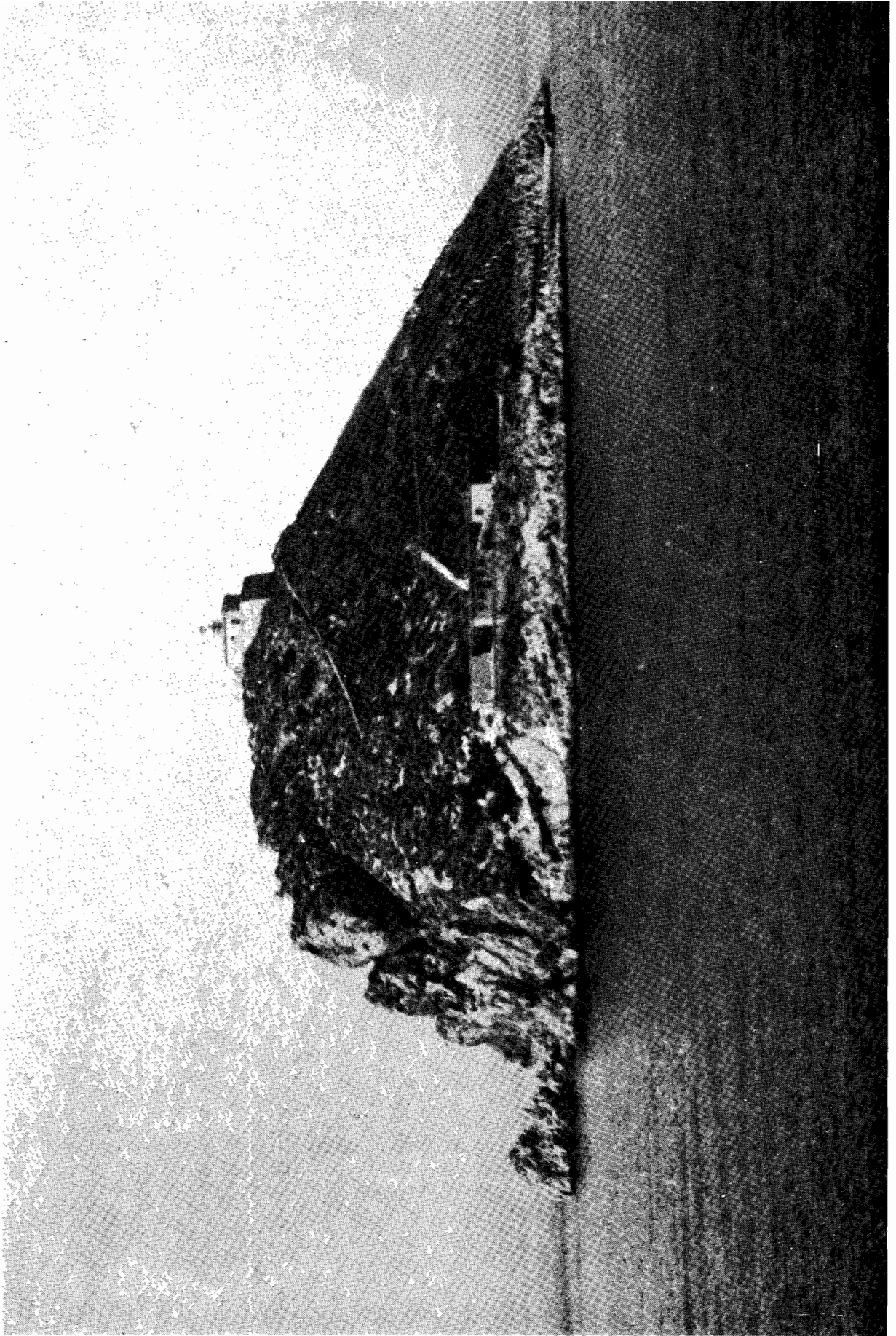
Ateneo: Deipnosophistae III-121: Στραβων ζέν Γεωγραφικῶν πὸς ταῖς Ἡρακλεους φησι νήσοις κατα Καρχηδὸνα τὴν καινὴν πόλιν εἶναι Σεξιτανιαν ἐξ ἧς και τα ταριχη ἐπωνυμς λεγασθαι, και ἄλλην Σκομβραριαν ἀπὸ των αλισκομενων σκομβρων

Gran importancia tuvo pues la caballa o scomber, cuando se le dio su nombre a la isla de Herakles y al Cabo de Palos. (vid. LAM. I).

La caballa es el nombre vulgar de los peces pertenecientes al género *Scomber* de la familia de los scombridos, orden de los acantópteros, subclase de los teleosteros.

El género *Scomber* comprende peces de cuerpo alargado más o





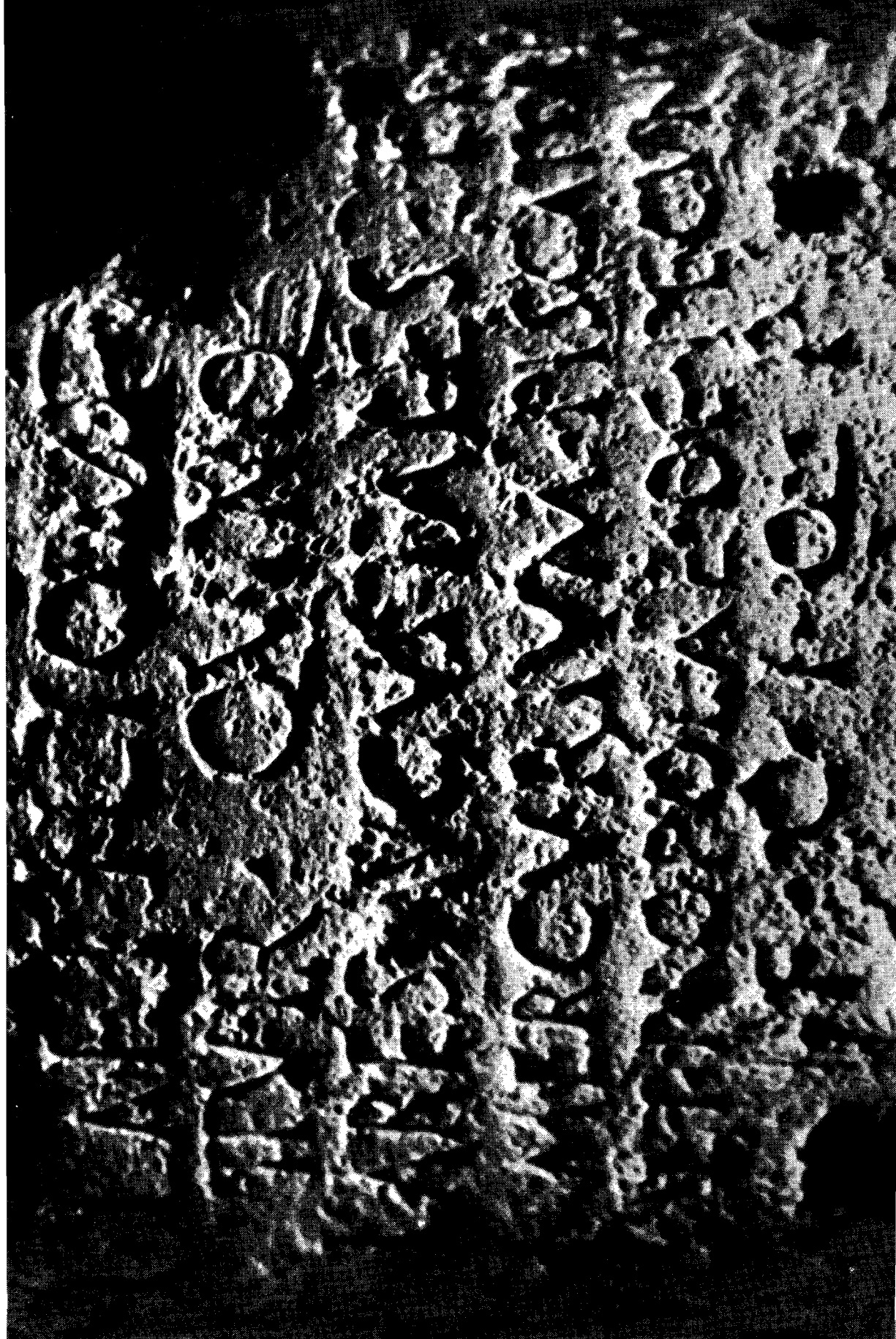
ISLA DE ESCOMBRERAS (Puerto de Cartagena).—Estrabón III-4, 6: “ el nombre de Skombraria deviene del pez skombro (Caballa) del que se hace el mejor “garon”.



ANFORAS ROMANAS (posiblemente para contener "garum")  
(Museo Arqueológico de Cartagena)



TARROS PARA CONTENER GARUM (según PONSICH y TARRADELL)



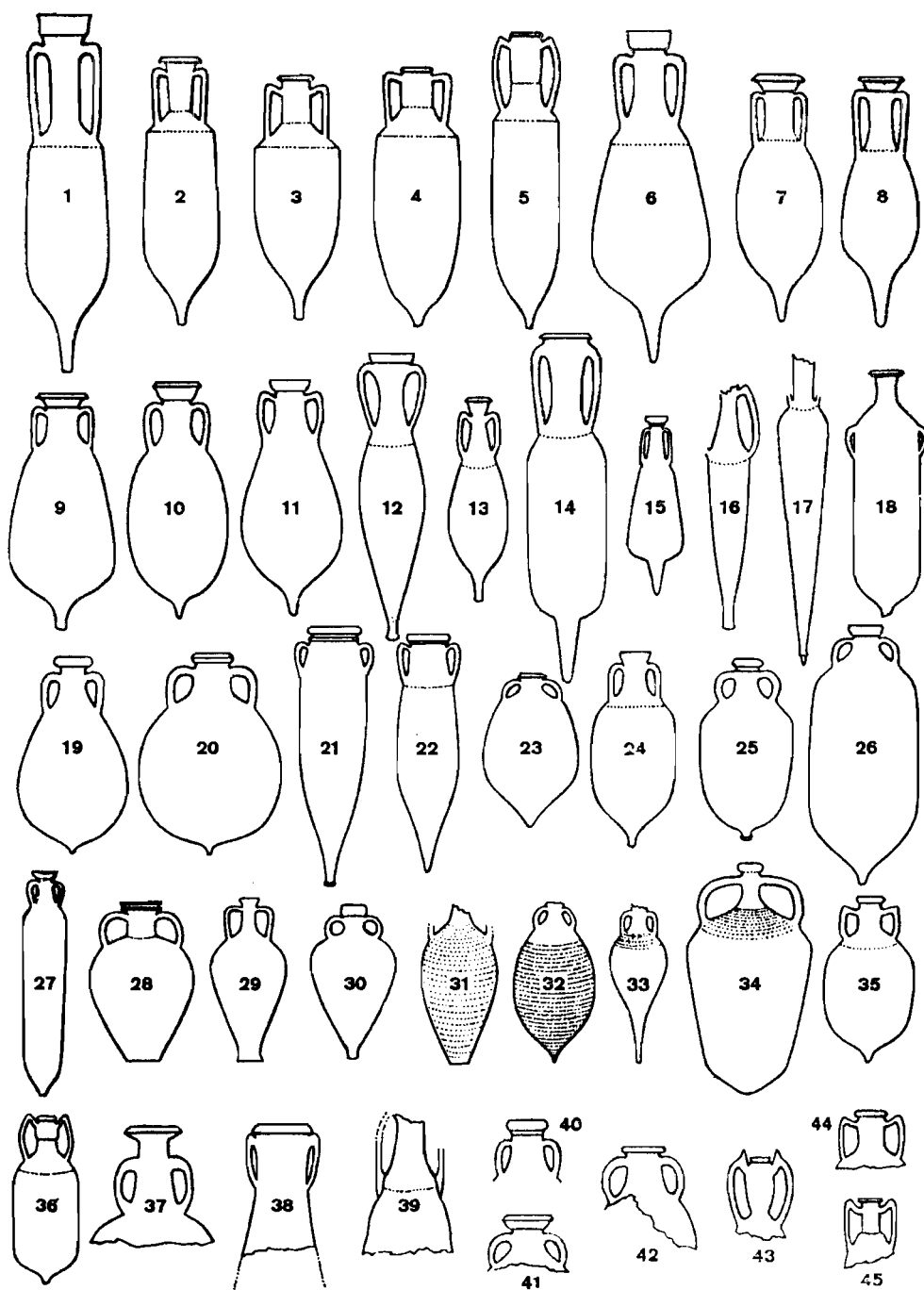
Columna epigráfica del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena  
con la inscripción citada en la página 48



Piletas para salazón de la factoría del "Castillico" (Playa Honda, Mar Menor)



Piletas para salazón de la factoría de "Las Mateas" (Los Nietos, Mar Menor)



**TABLA DE ANFORAS DE DRESSEL.** Las formas que más asiduamente presentan  
 marcas de garum son la 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 21, 22, 24 y 25

menos comprimidos o adelgazados hacia la cola, cubierto de escamas pequeñas y todas iguales. Primera aleta dorsal, con radios espinosos débiles y muy separada de la segunda, detrás de éstas, así como entre la anal y la caudal 5 ó 6 pínulas o falsas aletas con pocos radios cada una. Aletas pectorales frente a la primera dorsal.

Comprende este género unas doce especies que viven en los mares templados y tropicales. En las cosas europeas son comunes el *Scomber* L. y el *Scomber Colias* L.

*Scomber Scomber* L.: Caballa común, de cuerpo muy alargado cuya longitud puede llegar a 50 cm., con un peso de 1 kgr.; cabeza más larga que la altura del cuerpo, hocico puntiagudo, boca hendida hasta debajo de los ojos, lengua lisa, aletas pectorales pequeñas, escamas pequeñas y delicadas, un pequeño repliegue de la piel a cada lado de la cola; dorso azul acerado con brillo metálico verdoso y numerosas fajas transversales onduladas estrechas de color negro azulado; costados y vientre plateado, aletas verdosas; vejiga natatoria nula.

Vive esta especie en el Mediterráneo y al Atlántico desde los 30° a los 71° de Lat. N. y en las regiones occidentales del Báltico. Habita generalmente en aguas profundas y se acerca a las costas para desovar, reuniéndose a veces en grandes bandadas, en primavera o en verano; se alimenta de peces y es muy voraz. La hembra produce aproximadamente medio millón de huevos en cada época de desove.

La carne de este pescado es comestible y muy apreciada en algunos países.

Los autores griegos y latinos se preocupan bastante del *scomber*, ya que con él, con la caballa, se hacía el mejor “garum” (Estrabón: Geografía III-4,6: ἐξ ὧν το ἀριστον σκευάζεται γαρὸν (=con él [“scombro”] se hacía el mejor “garon”).

Plinio en su *Naturalis Historia* XXXI-43,94: nos dice... “nuc e scombro pisce laudatissimum in Carthagini Spartariae cetariis”...

Ateneo VII-321, A:

ΣΚΟΜΒΡΟΣ: Ἀριστοφάνης Γηροταδῆ. Ἰκέσιός φησι τοὺς σκομβροὺς ἐλαχιστοὺς μὲν εἶναι κατὰ τὸ μέγεθος, υροφιμωζέροισι δὲ τῶν κογιῶν καὶ εὐχλοτεροὺς, οὐ μὴν εὐεκριτοτεροὺς. μνημονεὺν αὐτῶν οὕτως καὶ Ἐπιχάρμοσ ἐν Ἡβᾶσ γαμῶ καὶ χελιδόνεσ τε μυρμαίθ’, οἳ τε κολιᾶν μείζοντεσ ἐντι καὶ σκομβρῶν ἀταρ ταν θυνηδῶν γὰ μείονεσ.

Estas fuentes literarias escritas de época romana, en especial las de la “*Naturalis Historia*” de Plinio y la *Geografía* de Estrabón, ya nos hablan específicamente de las salazones de pescado de Cartagena.



### III. COMPOSICION Y ELABORACION DEL GARUM

Se conservan suficientes noticias escritas sobre la elaboración del “garum”; pero éstas no son detalladas, y lo único que hacen es repetir un cierto número de características de esta salazón.

De entre todas las citas escritas hemos entresacado dos que nos informan más que las otras sobre su elaboración y composición:

Plinio XXXI-43,93: “Aliud etiamnum liquoris exquisiti genus quod garum vocavere, intestinis piscium ceterisque quae abicienda essent sale maceratis, ut sit illa putrescentium sanies. hoc olim conficiebatur ex pisce quen Graeci garon vocabant, capite eius usto sufito extrahi secundas monstrantes”...

Ateneo: 315, D (10):

Ἰκεσιος δε τους μεν ἐν Γαδειροις(ὄρκυνος) αλισκομενους πιμελεσεροτς εἶναϊ, μετα δε τουτος τους ἐν Σκελια - τους δε πορρω Ἡρακλειων στηλῶν ἀλιπεῖς διατο πλειονα τοπον εκνενηλθαι. ἐν Γαδειροις μεν οὖν τα κλειδια καθάυτα ταριχευεται, ὡς και των αντακαιων αι γναθοι και ουρανησθι και οἱ λεγομενοι μελανδρουαι ἐξ αὐιῶν ταριχευον λιπαρα υπασκοντα τῆ εὐστομια πολυ διαλλασειν τῶν ἄλλον μερῶν...

La mejor y más completa descripción de su elaboración la encontramos en las Geoponicas XX-46 (11):

“He aquí cómo se hace lo que se llama “liquamem”. Se meten en unos recipientes las vísceras de pescado y se les sala; se le añade pescado menudo y todo aquello que parezca delicado, y todo esto se sala de la misma manera, dejando reducir al sol, removiendo frecuentemente. Una vez reducido todo por el calor, entonces se extrae el “garum” de la siguiente manera: se sumerge una gran canasta ajustada a la jarra llena de pequeños pescados, tratando así de que el “garum” cuele en la canasta, y se recoja así el líquido llamado “liquamen”, que filtra a través de la canasta, el residuo constituye la “halec”.

Los bithynios proceden así: toman caballas o incluso el halec, lo mezclan todo y lo introducen en una artesa de panadero, en la que amasan la harina. Por “modius” de pescado se introducen dos sextarios de sal, mezclando muy bien el pescado con la sal.

Después de haberlo dejado reposar durante una noche se introduce la mezcla en un tarro de vidrio sin tapas y se le coloca al sol durante dos o tres meses, removiendo de tiempo en tiempo con un palo, después se tapan y se ponen al abrigo. Algunas personas añaden también vino viejo a razón de tres sextarios por sextario de pescado. Otro procedimiento es al fuego, procediendo de la siguiente manera: se prepara una solución de sal

(10) F. H. A. II, pág. 191.

(11) Apud Grimal y Monod, op. cit, págs. 30 y 31.

concentrada, de manera que un huevo que en ella se introduzca quede sobrenadando (si se sumerge, la cantidad de sal es insuficiente), después se introduce el pescado en la salmuera de un cántaro nuevo, se añade orégano y se pone en el fuego hasta que se consuma, es decir, hasta que comienza, si esto ocurre, a deshacerse. Se enfría y se le coloca en un filtro después de filtrado dos o tres veces hasta que el líquido quede claro, se cubre y se pone al abrigo. El mejor "garum" que se llama "garum a la sangre" se hace así: se toman las vísceras de un atún con las agallas, el suero y la sangre, espolvorear de sal en cantidad suficiente. Dejarlo en una jarra dos meses por lo menos, abrir un taladro y se obtiene el "garum" llamado "a la sangre".

De las explicaciones de las fuentes escritas literarias podemos sacar algunas conclusiones firmes sobre la elaboración y composición del "garum" en la Antigüedad.

El "garum" era la mezcla de pescados del género scomber y atunes con abundante sal y dejados en piletas a macerar al sol un período de tiempo indeterminado.

Se preferían unas partes del pescado más que otras, eran las cabezas, vísceras, hipogástrios, gargantas, hocicos y las partes llamadas por Hicesio "μελανδρουαί" (12).

La verdadera naturaleza del "garum" ha sido reconocida por Cotte (13) que nos dice que es un producto de autolysis de intestinos de pescados y de otras partes que habían sido dejadas para esta utilización.

#### SUCEDANEOS DEL GARUM HOY

De la preparación del "garum" griego y romano únicamente nos han llegado —como es natural— fuentes escritas; pero por suerte, aún en el mundo se siguen haciendo salazones de pescados por métodos muy parecidos o casi iguales.

Actualmente se preparan salazones muy parecidas al "garum" greco-romano en:

- a) Turquía
- b) Indochina

En Turquía lo conocemos en primer lugar por Belon que en el siglo XVI vio estas salazones en Turquía y que nos lo cuenta de la siguiente manera: "Hay allí un licor llamado "garum" que antiguamente era muy apreciado en Roma, tal como el vinagre para la hora presente. Se le en-

(12) Vid. nota 10.

(13) COTTE, J.: *Poissons et animaux aquatiques au temps du Pline*. París, 1944, pág. 127.

cuentra en Turquía con una profusión como no ha tenido nunca. No hay tienda de pescado que no lo venda en Constantinopla. Tales vendedores eran llamados “cetarii” y no tienen aún nombre en francés, los romanos le llamaban “piscigaroli” que me parece proceder de los nombres pescado y “garum”. Los piscigaroles de Constantinopla pescan diariamente pescado fresco, algunos toman tripas y ojos y los ponen en salmuera, convirtiéndolos en “garum” (14).

En E. Ehrebaum (15) encontramos más noticias sobre el “garum” moderno en el Mar de Mármara; nos dice que los saladores del Mármara toman los hígados y vísceras de los kolios pescados en verano y los salan aparte en toneles. Después de dos o tres meses estos hígados y estas vísceras han adquirido el aroma necesario, serán echados en pequeñas cantidades a kolios salados en otoño, para comunicar a éstos su aroma. Ehrebaum nos dice textualmente: “en las islas del Mar del Mármara se sala principalmente los hígados de kolios y con ellos se prepara un producto llamado “garos” que tiene un sabor muy fino y un aroma agradable”. El aroma, muchas veces mencionado, juega evidentemente un gran papel en el kolio salado, pues los pescados son ipsosfacto invendibles cuando no poseen este aroma. Parece que el hecho de dejar las vísceras en el pescado y de aplastar las cabezas sea la condición fectiva del desarrollo de la aroma”.

En Indochina se elabora aún hoy en día el *Nuocmam* que es su condimento nacional.

Arnoux nos dice del nouc-mam: “el producto de maceración de ciertos pescados es una salmuera concentrada de sal marina, todo esto bajo la influencia de la temperatura y en un medio aséptico, se digieren ellos mismos por un proceso de histolysis de sus tejidos musculares en presencia y gracias a las distasas contenida en su propio tubo digestivo” (16).

La mejor y más completa descripción del nouc-mam nos la dan Grimal y Monod (17): a) *Salado*: se sala el pescado fresco y natural, entero y con todas sus vísceras. La proporción de sal por partes de pescado según los casos, de 1 por 2 a 1 por 4 la parte superior de la cuba debe ser más rica en sal (protección contra insectos). b) *Primer trasiego*: al cabo de tres días, la pila de pescado se ha hundido, y se ha formado un jugo, solución acuosa y salina demasiado concentrada, cargada de sangre y de jugos

(14) Grimal y Monod: op. cit. pág. 34.

(15) EHREBAUM, E.: *Ueber die Seefischerei in den Osmanishcen Gewässern*, 4. *Die Mittelmeer - Makrele, Scomber colias Gmel.* Der Fischerbote, IX n.º 11-12; 1917, págs. 277.

(16) ARNOUX, J.: *La composition chimique du nouc-mam et les propriétés de son sous-produit.* Bull. Inf. Doc. Sec. Techn. Pêches Sénégal n.º 6, abril-mayo 1950, pág. 14.

(17) Grimal y Monod: op. cit. págs. 32 y 33.

celulares abandonados por los tejidos deshidratados en contacto con la sal. El jugo se evapora lentamente al cabo de muchos días. c) *Maceración*: La pila de pescado, primitivamente cónica continúa hundiéndose; se le prensa fuertemente, con los pies o con un cañizo que forma una verdadera prensa, después se traslada a la cuba. La maceración durará de tres meses a un año. d) *Trasiego del nouc-nhut*: Al cabo de la autodigestión completada con una cierta fermentación, se obtiene un líquido ambarino, de olor agradable y muy salado, es el jugo de primera calidad o nout-nhut, jamás se bebe solo. e) *Preparación del nouc-mon comercial*: Una serie de coladas hacen decrecer el nitrógeno del jugo y mezclándolo en proporciones convenientes con el nout-nhut dará el nouc-mam comercial”.

#### IV. LA EXPLOTACION DE LAS SALINAS: LA SAL

Las fuentes escritas nos inducen a ligar fuertemente el “garum” con la sal. Estrabón (III-2,6) hace notar que los turdetanos tienen en su territorio minas de sal; también ellos han podido desarrollar una importante industria de salazón. Es curioso constatar que Plinio se ocupa de la sal en el final del libro XXXI de su “Naturalis Historia”, que consagra la mayoría de sus epígrafes al “garum”; que como nos dice Etienne (18): “en su misma esencia (el “garum” acabó siendo una manera de salar los alimentos”.

El comercio de la sal, como el del vino, ha sido siempre causa de fijación de mercados. Es de notar que los puertos de la costa hayan sido fundados cerca de salinas que entretenían gran parte de su tráfico. Benoit (19) apunta con acierto “la conjunción de puerto, salina y viñedo”.

El “garum”, tiene únicamente dos componentes: el pescado y la sal. En capítulos anteriores, ya hemos hablado con detenimiento del pescado, de la caballa, y en este momento vamos a hacerlo de la sal.

Besnier (20) nos da una muy completa información sobre la importancia de la sal en el Mundo Antiguo: “Plinio nos dice que los hombres no pueden vivir sin sal y que es un elemento necesario para su existencia. La posesión de salinas era a menudo motivo de encuentros sangrientos entre pueblos vecinos (Tácito: Ann. XIII-57). La sal tenía un cierto carácter divino en los pueblos primitivos, como el agua; la luz y la tierra (Plut. Symp. V-10,2), y Homero la llama θεῖος ἄλις (Il. IX-214).

(18) ETIENNE: op. cit. pág. 307.

(19) BENOIT, F.: *Le commerce du sel et les pêcheries*, Riv. di Studi Liguri año XXV-1959, pág. 94.

(20) BESNIER: Palabra “S A L” apud. Diccionario de Antigüedades grecolatinas de DAREMBER y SAGLIO.

Los romanos no hacían ninguna ofrenda a los dioses sin que en ella no figurase una torta de sal: “mola salsa” (Plinio XXXI-89).

Platón declara que la sal es agradable a los dioses porque desarrolla la facultad del gusto. De ahí el valor simbólico que se le atribuye a la sal, símbolo de la amistad y de la hospitalidad, de la fidelidad a la palabra dada, y se llegaba a jurar en su nombre.

La circulación y la venta de un producto tan universalmente conocido debería dar lugar a importantes transacciones. Como casi toda la sal consumida por la alimentación era sacada de las salinas marinas, los pueblos que habitaban lejos de las costas debieron aprovisionarse de ella en el litoral y dar a cambio productos de su propia tierra. Suidas dice que la palabra “ἀλώτητον” (literalmente “vendido por sal”) significaba “esclavo” en la lengua de los bárbaros, porque los mercaderes que llevaban la sal al interior, la cambiaban habitualmente por esclavos. Una de las grandes calzadas que se dirigían desde Roma a las comarcas del centro de Italia se llamaba “vía salaria” y servía para llevar a los Sabinos la sal de las salinas de Ostia (Plinio XXX-89).

Nos sigue diciendo Besnier que hay dos clases de sal “*Flos Salis*”: o flor de sal, sal muy ligera y muy blanca que se recogía sobre todo en Egipto en la superficie de las Salinas (Catón: De Re Rust. 38). “*Salsugo* o *Salsilago*”: el líquido salado que quedaba en el fondo bajo la costra de sal solidificada (Vitr. I,4).

La sal tenía importantes aplicaciones en la medicina, y los médicos recetan constantemente su uso, ya sea sólo o mezclada con otras sustancias, en forma de bebida, de fricciones o de cataplasmas. Astringente y corrosivo purifica los cuerpos y los preserva de la destrucción; aviva el apetito cura las mordeduras de serpientes, de escorpiones, de avispas, hace desaparecer las berrugas, los abscesos, la comezón, las quemaduras, los males de la piel, los males de los dientes, los dolores nerviosos, la gota, los cólicos, la tos, etc. (Plinio, libro XXXI).

Los griegos y los romanos utilizaban la sal en su alimentación de diferentes maneras: al principio como condimento “obsonium”, “pulmentarium”, añadiéndola a sus platos para obtener más sabor. Algunas veces añadían a la sal algunos ingredientes destinados a excitar el apetito, así se llamaba “sal conditum”. Según un viejo proverbio latino: “no hay nada mejor para la salud, que la sal y el sol”: “nihil esse utilius sale et sole” (Plinio XXXI-102).

Sobre su comercialización es interesante la tesis de Benoit (21): “un posible comercio de la sal, efectuado por los fenicios, en sentido de Sur a

---

(21) Benoit: “Le commerce du sel...”

Norte, a partir del s. VI por lo menos”. Según Benoit, Colaios siguió la ruta marcada por los fenicios; esta ruta vendría marcada después por jalones desde Mogador hacia el Norte, ámphoras del Carambolo, huevos de avestruz de Villaricos e Ibiza, una factoría púnica en Ceret, marfil africano de Todi; la cual debería de vivir a expensas del comercio de la sal del Sureste de España y de unas supuestas salinas de Ampurias. El argumento clave de la tesis de Benoit es su idea de que las ámphoras massaliotas halladas tan profusamente distribuidas por la zona, sean ámphoras púnicas semejantes a las del Sur de España y el Norte de Africa.

La mayor parte de la sal que se consumía en los pueblos antiguos procedía de las salinas o de las marismas saladas. Era considerada como un producto de la mar *θαλαττιον* un don de Poseidón: en la Odisea, Tiresias anuncia a Ulises que él verá, dirigiéndose al infierno, a los pueblos de los interiores de las tierras que ignoran el mar y que no salan las coroidas (Odisea XI-122). Los griegos llamaban a las salinas *ἀλοτήγνια* (de *ἄλτης* y *πηγνυμι* —lugar donde la sal se solidifica) y los romanos las llaman “salinae” y “salsae paludes”. Los obreros que en ellas trabajaban eran los *ἀλοπηγοι* “salinarii” (C.I.L.; X-557) o “salinadores” (C.I.L.; XII-5360) casi siempre de condición servil (22).

Rutilius Namatianus nos habla de cómo se consigue la sal en las salinas:

Rutilius Namatianus, I, 475-484: “El agua del mar penetra por canales en pendiente cavados sobre el suelo, y pequeños arroyuelos “fossae” riegan innumerables depósitos (lacus). Cuando llega Sirio con sus fuegos brillantes cuando las hierbas se agostan y el campo está por todas partes alterado; se cierran las esclusas (cataractae); el mar no entra más, y así el agua queda inmóvil, se endurece sobre el suelo recalentado, bajo la viva influencia de Phebo, los elementos se coagulan en una costra espesa” (Namatianus se refiere a unas salinas de la costa occidental de Italia, cerca de Volterra).

Para que existan salinas, son necesarias tres premisas:

- a) Agua marina.
- b) Gran insolación
- c) Zonas al nivel del mar.

Las tres se dan en el Mediterráneo y muy especialmente en las costas de Cartagena y del Sureste de España.

En cuanto a la primera premisa hemos de decir que el agua del Mediterráneo, contiene de 30 a 31,6 kgr. de cloruro sódico por metro cúbico.

---

(22) BESNIER: SAL. Diccionario...

La insolación, no falta, coadyuvando a ello la casi absoluta ausencia de nubosidad y pluviosidad.

La tercera premisa, la de los lugares idóneos, no faltan tampoco en las costas cartageneras. El Mar Menor está rodeado de zonas pantanosas a nivel de mar y muy salinas, se puede decir que son salinas naturales.

Como nos dice Vilá Valentí (23): “al estudiar la distribución especial de las actuales salinas del Mediterráneo occidental, se constata un hecho sorprendente: la superposición en muchos casos, de los sectores de explotación salinera con las zonas, que en la antigüedad estuvieron sometidos a una fuerte influencia púnica. Prescindiendo del caso de Cádiz, y del litoral atlántico-marroquí, pueden señalarse numerosos ejemplos, tales como los suministrados por la costa sudoriental de la P. Ibérica, las islas de Ibiza y de Cerdeña y el litoral tunecino.

Se pregunta Vilá, ¿Debemos concluir por ello que la explotación salinera en el Mediterráneo Occidental fue iniciada por los cartagineses?

Según se desprende de las Fuentes escritas, parece ser que la explotación salinera en la Antigüedad fue muy apreciada y en casi todos los lugares su régimen fue el de monopolio estatal. Vamos a estudiar esta explotación en tres lugares y momentos:

- a) Explotación Cartaginesa
- b) Explotación Griega
- c) Explotación Romana.

a) *Explotación Cartaginesa:*

Etienne nos dice: “la legislación de las minas se aplica también a las minas de sal y a las salinas que son propiedad del soberano, y no hay ninguna razón para pensar que los soberanos bárcidas que tenían necesidad de tanta plata, no hayan aprovechado esta fuente de beneficios. Esto sería aún más extraño cuando ellos tenían ante sus ojos el ejemplo de las monarquías helenísticas; pues los vemos muy influenciados por el helenismo, instruidos por los tratados militares helenísticos y seducidos por la “economía estatal” llevada a cabo por los Lágidas y los Seleúcidas” (24). Nos sigue apuntando Etienne (25): “Hasdrúbal, al conquistar Cartagena, en la confirmación de sus derechos de regalía, no podía dejar de lado las salinas de esta región”.

---

(23) VILA VALENTI, JUAN: *Notas sobre la antigua producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental*. I.º Congr. Arq. de Marruecos, 1953. Tetuán, 1954. pág. 229.

(24) ETIENNE: op. cit. pág. 304

(25) ETIENNE: op. cit. pág. 303.

b) *Explotación griega y helenística* :

Un pasaje de Aristóphanes (Ekkl. 809) menciona decretos de la Asamblea del pueblo en materia de sal; puede ser que organizaran un monopolio, prescribiendo las medidas, en interés de los pobres contra la elevación de los precios.

El monopolio de la sal existía en Bizancio, Siria, en Palmira, y sobre todo en Egipto, donde existía un sistema de ventas forzadas en beneficio del fisco, por medio de los *ἀλωπῶλαι* o arrendadores de la gabela.

“La organización con los Seleúcidas se parece en parte a la de los Lágidas, las salinas, son propiedad de la corona y dos impuestos pesan sobre los usuarios: un impuesto sobre las personas (*ἀλική*) y una tasa de sal *τιμὴ τοῦ ἄλος*) dependiendo de la superficie de las Salinas” (26).

Etienne defiende el monopolio salino-pesquero en el Egipto Lágida: “La situación en Egipto es particular, el monopolio de la sal allí es completo y estricto, pero se ignora el modo de la organización de la producción tanto en las minas como en las salinas. La venta era organizada por el Estado, gracias a los revendedores especializados al público; y por el gobierno a precios reducidos, a los estamentos privilegiados, como la armada, los sacerdotes y funcionarios. Cada habitante paga además de la sal consumida, una tasa en plata sobre la sal (*ἀλική*) que pesa mucho sobre el presupuesto de cada individuo y por eso es detestada. En cuanto a la pesca era confiada a pescadores profesionales que eran contratados por los arrendadores de los derechos de la pesca” (27).

c) *La explotación romana* :

Según Benoit (28) la extracción y comercio de la sal en Italia como en Grecia, era lo más seguro un monopolio del Estado. Desde la época republicana las salinas italianas formaban parte del dominio público, y los ingresos pecuniarios que procuraba el tesorero, constituía un “vectigal”. Eran explotados por un cuerpo de arrendatarios de la sal los “conductores salinarum” o “salinadores”.

Sigue pensando Benoit que seguramente el monopolio de la sal existía en época romana en el Golfo de Lyon, pues en un cipo encontrado en Peyriac-de-Mer, se menciona el nombre de Lucius Salonius Hilarus, calificado de “salinator” (C.I.L.; XII 5360).

En opinión de Besnier (29), entre los romanos, las salinas de Italia y

(26) ETIENNE: op. cit. pág. 303.

(27) ETIENNE: op. cit. pág. 304.

(28) BENOIT: “Le commerce du sal...”, pág. 95.

(29) BESNIER: SAL, Diccionario Darember.



de las provincias eran propiedad del Estado, formaba parte de la hacienda pública. El rey Ancus Marcius, hizo al pueblo una distribución gratuita de 6.000 “modii” de sal. La institución del monopolio de la venta dataría de la época de la caída de los Tarquinos: en el 508 a.C. los especuladores quieren subir los precios ya demasiado, el senado interviene para prohibir a los particulares se entregasen en adelante al comercio de la sal (Liv. II-9,6). En el 204 los censores M. Livius y C. Claudius modifican las condiciones por las cuales era descontado el vectigal relativo a los “*annona salaria*”, y M. Livius recibe el cognomem de “*Salinator*” (Liv. XXIX 37,3).

Besnier considera que en general el Estado romano no explotaba él directamente las salinas, sino que las arrendaba a concesionarios llamados “conductores salinarium” (C.I.L. III-1209) o “*salarii*” (inscripción de la época republicana sobre un tarro de vidrio del Museo de Berlín) (30).

Según Th. Mommsen (31) una doble preocupación inspiraba a los censores en la redacción de sus contratos con los arrendadores era necesario que la puesta en venta de los bienes de la hacienda pública reportase ganancias al tesoro, por la fijación de un censo pagado por los “conductores”; era necesario por otra parte asegurar a los romanos aprovisionamiento abundante de sal a buen precio, y las prescripciones relativas a las cantidades que debían de encerrar en los almacenes de los arrendatarios y los precios de venta”.

Según Rostowzew, los “conductores salinarum”, en época republicana no llevaban ellos mismos el comercio de la sal, abastecían solamente a mercados especiales que en un texto de Catón llama: “*salinatores aerarii*” (Cat. ap. Serv. Ad. Aen. IV, 244), el epíteto “*aerarii*” parece indicar que estos salinadores arrendaban ellos mismos sus empleos.

## V. GARUM SOCIORUM

Plinio: “*Naturalis Historia*” XXXI-43,94: “Nunc e Scombro pisce laudatissimum in Cartaginis Spartaria cetariis (sociorum id appellatur) singulis milibus nummum permutantibus congio fere binos.

Nec liquos ullus poene praeter unguenta maiore in praetio esse coepit, nobilitatis etiam gentibus.”

Traducción: “Actualmente el mejor “*garum*” se obtiene del pez scombro, en las pesquerías de Carthago Spartaria (se le conoce con el nombre de “*sociorum*”), dos cóngios no se pagan por menos de 1.000 monedas de

(30) WALTZING, J. P.: *Estudio histórico sobre las corporaciones romanas* II; Louvain 1896, pág. 226.

(31) MOMMSEN, Th.: *Droit publique romain*, IV, Paris, 1894, pág. 27.

plata. A excepción de los ungüentos no hay licor que se pague más caro, dando la fama a los lugares de donde procede.”

Es ésta la cita literaria más específica que se conserva, refiriéndose al “garum sociorum”.

Por esta noticia de Plinio conocemos que el “sociorum” es un “garum” fabricado en Carthago Spartaria, con scomber (caballa) y que se cotizaba a precios altísimos.

Marcial en el libro XIII, epigrama 102 nos dice:

“Garum sociorum: Expirantis alhuc scombri de sanguine primo accide fastosum, munera cara, garum”.

Según Marcial, el “garum sociorum” se hacía con sangre de caballa aún fresca, viva.

Otras fuentes escritas que citan al “sociorum”, son las siguientes:

Plinio: “Naturalis Historia”, IX-66: “M. Apicius ad omne luxus ingenium natus in *Sociorum Garo* — nam ea quoque res cogno mem iuvenit — necari eos praecellens putavit, atque e iecore eorum alecem excogitari”.

Ausonio en la epístola XXV (F.H.A.-IVV, 380): “veritus displicuisse oleum, quod miseris, munus iterasti, addito etiam Barcinonensis muriae condimento cumulatus praestitisti. scis autem me id nomen muriae, quod in usu vulgi est, nec solere, nec posse dicere, cum scientissimi veterum et Graeca vocabula fastidientes Latinum in *Gari* appellationes non habeant, sed ego, quocumque nomine liquor iste *Sociorum* vocatur.”

Séneca en sus “Cartas a Lucilio, Libro XV, carta 95, vers. 25, nos dice: “Quid? illud *Sociorum Garum*, pretiosam malorum piscium, nos credis urere salsa tabe praecordia?”

Galeno, vol. XII-637 K: ὀξιάρου σοκιωροῦμ

Dioscurides: “de Mat. Med. I-54 (F.H.A. VII-158): περι ἀπλῶν φαρμάκων. ὠφελεῖ και το ἐκ τοῦ ελειοῦ λιπος, ὅς (ῥομαιστῆ) καλεῖται γληρις, και γάρος ὁ Σπάνος, ὅς σοκιώρου λεγεται

La problemática del “sociorum”, de los “socii”, escapa a la arqueología. Como nos dice André Piganiol (32): “El nombre de la categoría más importante de salsa de pescado, el “garum sociorum” tiene una problemática a la cual la arqueología no puede responder. Es aparentemente la región de Cartagena, la zona de procedencia de este producto. El término de “socii” llama inmediatamente la atención a la “societas montis argentariis Ilucronensis” que se encuentra en Sierra Morena; se trata de una sociedad minera creada y controlada por el Estado. ¿El funcionamiento de los “socii” del garum no sería análogo? El Estado habría puesto en venta

(32) PIGANOL, André: *Garum et industries antiquae de salaison*, P.U.F.; Paris, 1968. Pág. VII.

un cierto monopolio sobre la pesca o el derecho de establecer ciertas instalaciones.

Verdaderamente el término “socii-sociorum” habría que explicarlo jurídicamente. Se trata del régimen jurídico en el cual funcionaban estos pescadores cartageneros.

Para buscarle alguna explicación, la mayoría de los arqueólogos han lanzado multitud de tesis y teorías, la última de éstas y la que cremos más acertada es la de Robert Etienne (33), según él, los inventores del “garum” son los jonios focenses y megáricos, que lo comercializan en el Mar Negro; más tarde los jonios y focenses lo enseñan a los púnicos establecidos en el Sur de la P. Ibérica. Con Alalía los púnicos establecidos en el S. de la P. Ibérica quedan como únicos señores del “garum”.

Carthago Nova parece tener un monopolio de la pesca de los escombros. Las gentes de Carthago Nova fabricaban el garum llamado “sociorum”. El silencio de Estrabón sobre este apelativo no quiere decir nada. Las fuentes de Plinio se remontan a principios del s. I, y las más recientes a partir de la época de Augusto, era menester que la compañía haya puesto a punto el producto que llevaba su “marca de calidad” porque Séneca vitupera contra él y Marcial lo pone como un suntuoso manjar de un precio muy elevado.

“La compañía (del Sociorum) podía existir antes de las guerras pompeyanas; en todo caso ella ha tomado en sus manos la pesca del escombros y la comercialización del “garum”, y si su capital social es Carthago Nova, esto no ha sido un azar, pues allí nos sorprende la existencia a principios del siglo I de una corporación de “piscatotes et propolae” o sea de pescadores y de revendedores de pescado —si se quiere recordar que ella es la antigua capital de los Barcidas— éste es un eslabón cronológico fundamental”.

“Cuando Escipión conquista Carthago Nova, antes incluso de poner mano en Cádiz, el pueblo romano transforma en dominio público, las posesiones de los bárcidas, y especialmente las minas y las salinas que producen los metales y la sal. Fue este embargo de Roma sobre uno de los elementos de riqueza barcida lo que explica el nacimiento del “garum sociorum”.

“Cuando el Estado romano sucede al estado Cartaginés ejerce los mismos derechos, y a fines del s. II una “locatio censoria” reservaba la explotación de las salinas a una “societas” que pagaba un censo al Estado por la sal y también por las pesquerías. Esta sería parecida a la societas minera de Sisapo o a la del Mons Ilucro. ¿Se puede pensar en una societas

---

(33) ETIENNE: A propos du...

privada de pesca compuesta por personas invirtiendo sus capitales en una almadraba? Existen sociedades privadas de pesca en Grecia, por ejemplo en Parion donde se pescaba el scolias —pequeño scombros— que se asemejaban bastante a los de Sexi, o bien una compañía de arrendatarios de Cyzique que tomaba en arriendo ciertos derechos de pesca y de navegación. Pero nuestra “societas” de Cartagena tiene otra envergadura, el “garum sociorum” es aún célebre en el siglo IV; sólo una societas arrendataria sobre los derechos de un dominio público puede haber sido autorizada por el Estado romano.

“Se sabe por Cicerón (De Imp. Cn. Pompei 16) que en Asia Menor, bajo la República: “familias máximas quas in salinis habent”. Por estas razones jurídicas nos afirmamos en que los “socii” de Carthago Nova arrendaron las salinas de los alrededores de la ciudad y habían reemplazado a los arrendadores cartagineses.

En el Digesto II; IV-1 se lee: “Ninguna sociedad, colegio o grupo son autorizados indistintamente a formar una asociación y su agrupación está limitada por las leyes, por los senatus-consultos” y por las constituciones del príncipe. Las agrupaciones de este género son autorizadas en pocos casos; le está permitido formar grupos a las compañías encargadas de los impuestos públicos, de minas de oro y plata y de salinas”.

Es raro que los “socii” del garum sigan con él en el siglo IV, cuando el régimen de recogida directa de los impuestos ha sustituido al arriendo. Es decir, esta “societas” ha producido tanta plata al estado que los Emperadores se han negado a sustituir a los “socii salinatores” por “conductores” en la medida en que una razón comercial se unía a la explotación de las salinas. Habría sido peligroso para el Estado romano, romper él mismo un negocio que tenía una reputación internacional en todo el Mediterráneo.

En el Museo Arqueológico Municipal de Cartagena encontramos una fuente arqueológica que nos puede ayudar un tanto en la problemática jurídica de los “socii”.

Se trata de una inscripción grabada sobre un fuste de columna de piedra marmórea roja, fragmentada por la parte superior, sin afectar a la inscripción. Mide 1,10 m. de alto por 0,44 m. de diámetro; fue hallada en Las Puertas de Murcia en 1875 en las obras realizadas en la casa de D. Andrés Pedreño. Es descrita por: Hübner C.I.L. Aditamenta Nova 1903, 5929; Villamarzo 9, Simancas 244; Lafuente 51.

La transcripción la tomamos de Antonio Beltrán (34):

---

(34) BELTRAN, Antonio: *Las lápidas latinas religiosas y conmemorativas de Cartagena*. Arc. Esp. Arq. n.º 80; Madrid, 1950. Pág. 259.

C. LAETILIO.M.F.A  
 II.VIR.QVINQ.  
 LARES. AUGUSTALES.ET.  
 MERCVRIVM. PISCATORES  
 ET. PROPOLAE. DE. PECVM.SVA.  
 F.C.I.Q.P.  
 C(ayo) LAETILIO M(arci) F(ilio) A(polo)  
 II VIR(o) QVIQ(uenale) LARES AVGVSTALES ET MERCVRIVM  
 PISCATORES ET PROPOLAS DE PECVN(ia) SVA F(aciendum)  
 C(uraverunt) I(dem) Q(ue) P(osuerunt)

Siendo Duunviro quinquenal C. Laetilio Apolo, hijo de Marco. Los pescadores y revendedores de pescado a los Lares de Augusto y a Mercurio. Lo mandaron hacer con su dinero y lo colocaron. (vid. LAM. III).

Nos dice Beltrán que un gremio semejante de “piscatores et propolae” existió en Ostia (C.I.L.; XIV 409), ¿hizo un templo este gremio a los Lares Augustales y a Mercurio como protectores del comercio y figuró el organismo como donante por medio de esta columna?

Sigue considerando Beltrán que es de interés extraordinario para el estudio de la vida laboral de la Hispania romana la existencia de esta corporación de pescadores y de pescaderos con recursos económicos propios. El personaje es conocido por otros documentos epigráficos y numismáticos: Cayo Laetilio Apalo, cuyo nombre en ablativo sirve para fechar la inscripción con el año de su magistratura como duunviro quinquenal. Fue magistrado municipal con el rey Ptolomeo, figurando en sus monedas los nombres de ambos con la cabeza de Augusto y una diadema. Corresponde seguramente a los últimos años de Augusto, cuando Ptolomeo tenía de 10 a 14 años.

La fecha de la inscripción según Beltrán, estaría entre el 10 y el 14 d. C.

## VI. PROPIEDADES Y APLICACIONES

### 1. APLICACIONES MEDICAS Y VETERINARIAS :

Son muchas las propiedades terapéuticas del “garum” que nos han sido transmitidas por los escritores clásicos.



## *Garum Sociorum*

Las propiedades curativas le vienen al “garum”, según Jardín (35) por tres de sus componentes:

a) Por los principios nutritivos del pescado en proporciones equilibradas: sales minerales, oligoelementos y ciertas vitaminas.

b) La sal.

c) La histamina.

Entre otras recetas curativas a base de “garum” citaremos las siguientes:

Plinio: Nat. H.<sup>a</sup> XXX-95: “et contra canis morsus draconisve marini prodest, in linteolis autem conceptis inponitur. Et garo ambusta recentia sanantur, si quis infundat ac non nomet garum. Contra canum quoque morsus prodest maximeque cronodili et ulceribus quae aut sordidis. Oris quoque et aurium ulceribus aut doloribus mirifice prodest. Muria quoque sive illa salugo spissat, mordet, extenuat, siccatur, dysintericis utilis, etiam si nome intestinis corripit, ischiadicis. coeliacis veteribus infunditur. Fotu quoque apud mediterraneos aquae marinae vicem pensat”.

Columela VI-38,2: “Suffraginosae hordacea farina inponitur, mox suppuratio ferro reclusalinentis curatur, vel gari optimi sextarius cum libra olei per nares sinistram demittitur”.

Columela VI-34,2: “Est etiam illa pestifera labes, ut intra paucos dies equae subita macie et deinde morta corripantur: quod cum occidit, quaternos sextarios gari singulis per nares infundere utile est, si minoris formae sunt: nam si maioris, etiam congios. Ea res omnem pituitam per nares elicit, et pecudem expurgat”.

Columela VII-17,12: “Itaque praebere convenit tabentes aleculas et salibus exeam chalcidem, putremque sardinam, nec minus scarorum branchias, vel quicquid intestini pelamis aut lacertur gerit: tum scombri carcharique et elacata ventriculos et ne per singula enumerem, dalsamentorum omnium purgamenta quoad cetariorum officinis evertuntur. Nos autem plura nominavimus genera, non quia cuncta cunctis litoribus exeunt, sed ut ex his alicue, quorum erit facultas, praebeamus”.

## 2. RECETAS PARA PRESENTAR EL “GARUM”

Las dos principales fuentes escritas para este apartado de “recetas de garum” las encontramos en Apicius y en Galeno. Apicius con su obra: “De Re Coquinaria” y Galeno con: “De Alimenta ex Aquatilibus”.

A continuación resumiremos las “recetas de garum” más corrientes en

---

(35) JARDIN, Claude: *Garum et sauces de poisson dans l'antiquité*. Riv. Est. Ligure XXVII (1960), págs. 70-96.

la gastronomía clásica y que nos han sido transmitidas por sus escritores (36).

a) *Con vino*: Marcial en su epigrama 27 del libro VII nos da una receta de garum y vino: “sed cocus ingentem piperis consumet acervum addet et arcano mixta Falerna garo”.

- οἴνoγapov
- oenogarum
- garoenum
- vinum et liquamem

b) *Con vinagre*:

- ὀξύγapov
- oxigarum
- liquamen et acetum

c) *Con aceite*:

- γapέλαιοv
- ελαιογapov
- eleogarum
- ex oleo liquamen
- liquamen et oleum

d) *Con agua*:

- ὕδpόγapov
- hydrogarum

e) *Con huevo*: Marcial en su Epigrama 40 del libro XIII nos da la siguiente receta de “garum” con huevo”:

OVA: Candida, si croceos circumfluit unda vitellos, Herperius scombri tempetet ova liquor”.

Ateneo Deipnosophistae I-6, A: Κλέαρχος δε φησι Φίλοξενον προλουομενον ἐν τῇ πατριδι κάv/ἀλλαις παιδων και φερωντον ἔλαιον οἶνον γapov ὄξος και ἄλλα ἡδεσματα.

Ateneo IX-366, C: ὀpῶ δε και μετα ὄξους ανα. μεμιγμενον γapov οἶδα δε ὅτι νῦν τινες τῶν Ποντικων ἰδια καθαύτο κατασκευαζονται ὀξύγapov

Ateneo II-67, F: Λεκτεον δε ὀξύγapov δια τοῦ ὕ και τό δελομενον αυτο ἀγγειῶν οξυβαφου·

(36) Vid palabra “GARUM” en la “Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft”, de Paulys. Stuttgart, 1893.

## 3. LAS FUENTES DE SENECA Y DE MARCIAL ACERCA DEL "GARUM"

Nos dicen Grimal y Monod (37) "que la consideración de los textos escritos referentes al "garum" habrían de incitar más prudencia. Si es verdad que durante 9 siglos —desde Esquilo a Diocleciano— el Mundo Antiguo ha utilizado el garum, es muy probable que este producto no fuese "la podredumbre" que se ha dicho: se trataría de una perversión del gusto, general de todo el Mediterráneo, durante todo el milenio. En general los modernos se han dejado arrastrar a traducir sin crítica los términos de los autores antiguos, que no revestían apenas para ellos más que una significación retórica y que no conviene, pues, tomarlas con todo rigor.

Para Grimal y Monod (38) es "igualmente por una paradoja por lo que Plinio, Manilius y Séneca acusan al "garum" de nocivo pues vemos a los médicos utilizarlo como medicamento concretamente contra la disentería. Pero no es ésta la primera vez que un impulso retórico induce a error a los mejores historiadores".

Marcial en sus *Epigramas* se dedica unas veces a alabar al "garum", pero las más de las veces, habla muy mal de él:

Marcial: Ep.: VII-94: "Unguentum fuerat, quod onyx modo parua gerebat: olfecit postquam Papyrus, ecce, garumst".

Marcial: XIII-82: Ostrea: Ebria Braiano veni modo concha Lucrino nobile nunc sitio *luxuriosa garum*".

Marcial: Ep. XI-27: "Ferrens es, si stare potest tibi mentula, Flacce, cum te sex cyathos orat amica gari."

Marcial: Ep. XIII-103: "Amphora Muriae: Antipolitani, fateor, sum filia thymni: essem si scombri, non tibi missa forem".

Marcial: Ep. XIII-93: "amphora corrupto nec vitiata garo".

Marcial: Ep. IV-86: "...scombris tunicas dabis molestas".

Séneca: Cartas a Lucilio, Libro XV, carta 95: "Quid? illud *sociorum garo*", pretiosam malorum piscium saniens, non credis urere salsa tabe praecordia?"

## VII. LA COMERCIALIZACION

## I. PRECIOS Y CALIDADES:

"El "garum sociorum" llegó a ser en el Mediterráneo de uso corriente, y no es exacto afirmar que constituyese un producto de lujo como quiere

(37) Grimal y Monod: op. cit. pág. 27.

(38) PLINIO: XXXI-93: "putrescentium seniens".

— MANILIUS: V-672: "sanies pretiosa".

— SENECA: ad. Luc. 95-25: "pretiosan malorum piscium saniem".



Plinio: son sólo las calidades superiores las que tenían un precio muy elevado, precisamente las que eran producidas y vendidas por el “trust” romano de los *Sociis* de Cartagena”. (39).

Consideramos al “garum” como una sustancia de uso cotidiano, de origen oriental, sin duda griego, importada a Occidente, puede ser que por los púnicos, pues esta industria se desarrolla sobre todo en Cartagena, y que los romanos consideraban durante mucho tiempo como una “novedad” extranjera; esto nos lo apunta Grimal y Monod (op. cit. supra).

Otro índice de las variedades del garum nos lo da el gran número de anforas que hayan contenido “garum”, encontradas en el Testaceo. Sus inscripciones están a menudo escritas en abreviatura, y las ánforas, incluso son cántaros comunes, que no hubiesen sido convenientes para una mercancía de tan alto precio. En realidad —nos dicen Grimal y Monod (op. cit. supra pág. 30)— hay “garum” de todas clases, como hay en el mercado aceites diversos o vinos desde el más vulgar al más apreciado.

Con el s. III llega la crisis del “garum sociorum” y la mayor parte de las instalaciones del Estrecho desaparecen con la gran tormenta de finales de siglo. En la Península sólo Belo y Jávea siguen en él, s. IV. Ignoramos lo que ocurre en Cartagena con las factorías de salazón, pues éstas no han sido descubiertas, pero en el texto de Ausonio, permite pensar que Carthago Nova no ha escapado a las crisis, pues el garum llega desde Barcelona. (Opinión de Etienne, op. cit. pág. 309).

#### *EDICTO DE DIOCLECIANO: Precios y calidades de “garum”:*

Ed. Diocl. - 3, 6. 7. (C. I. L. III suppl. p. 1931) (40).

LIQVAMINIS PRIMI. ITAL UNUM SE(decim)

γάρου γευμ. προτει(ου).....LIQVAMINIS

SECUNDI ITAL. unum D(uodecim)...

“El Edicto de Diocleciano nos habla de que hay muchas calidades de “Liquamen” (tal era el nombre oficial del “garum”). La primera valía 16 denarios la libra, la segunda 12 denarios. Estos precios son muy asequibles, pues la miel de segunda calidad —producto de uso corriente que tenía en la alimentación el mismo papel que para nosotros el azúcar— valía 20 denarios la libra”. (apreciaciones de Grimal y Monod, op. cit. pág. 28).

(39) Grimal y Monod: op. cit. pág. 27.

(40) Vid. palabra “GARUM” en “Realencyclopädie...

## 2. LA EXPORTACION DEL "GARUM":

La ciudad más importante de la costa mediterránea, desde el punto de vista comercial, era Carthago Nova, según se dijo: el mejor puerto natural de la costa levantina (Estrabón III 4,8). La ciudad tenía una extensión de 30 ó 40 Ha. y la población se ha calculado en unos 40.000 habitantes.

"Era el principal puerto para el comercio de las mercancías que llegando del interior, han de ser cambiadas por las que vienen del mar, y éstas por las que proceden de tierra adentro" (Estrabón III-4, 6).

Su puerto mantenía relaciones con Africa.

Polibio nos narra que al tomar Escipión Carthago Nova a los Cartagineses, entre los prisioneros habían 2.000 *χειροτεχναι* es decir, "obreros especializados" a los cuales prometió Escipión la libertad, a condición de que trabajasen para los romanos.

"La exportación duplica a todo estos bienes, porque los frutos sobrantes se venden con facilidad a los numerosos barcos de comercio" (III-2,4 escribe Estrabón de Turdetania.)

## 3. FUENTES ARQUEOLOGICAS EN LA COMERCIALIZACION DEL "GARUM":

La única fuente arqueológica que nos habla del "garum" y del "sociorum" es la epigrafía, y especialmente los "pittacii" de las ánforas.

Para el vino y las salazones debemos fiarlo todo en las etiquetas pintadas o "pittacii" y por ello no tenemos datos tan concretos. El garum y otros salazones aparecen en Roma y en Pompeya, pero también es extraordinario el número de ánforas españolas, sin que podamos precisar con exactitud su contenido, que aparecen en Germania, Britania, Galias e Italia.

Un cántaro en Pompeya llevaba la marca *Garum Sociorum* (C.I.L. VI suppl. 5659), luego este ánfora es anterior al 29 de agosto del 79, y podía ser de principios del s. I.

En el siglo I trabajaba en Roma un tal P. Clodius Athenius, que era *negotians salsarius*, representante de los salazones de Malaka (C. I. L. VI-9677).

Según C. Belda (41) "se emplearon en el comercio del garum unas ánforas de tipo piriforme que muestran un comercio intenso de Cartagena a la Galia. Este tipo de ánfora ha aparecido en España; Roma, Fos, Port-sur, Saôna, Bergeggi. Las ánforas del Museo Arqueológico Municipal

---

(41) BELDA NAVARRO, Cristóbal: *El proceso de romanización en la Provincia de Murcia*. Ac. de Alfonso X El Sabio. Murcia, 1975.

de Cartagena para el transporte del garum corresponden a la Dressel 18, un tipo intermedio entre Dresel 9 y 11. (vid. LAM. II).

Según Zahn (42), el garum era expedido en jarras alargadas de tierra cocida y en pequeñas ánforas.

Un intendente, llamado Fronto, que dirigía una explotación en Hispania ha dejado la siguiente inscripción: G(arum) HISPAN(um) FRONTI-NIS V(illici).

Los descubrimientos recientes de la arqueología submarina han aportado elementos nuevos, ánforas de garum sobre todo del tipo piriforme que datan de la época de Augusto a Claudio, testigo de un comercio importante entre la Galia y Cartagena.

Algunas ánforas del alfar de Puerto Real tienen impresa la estampilla flos floris" (G.F.F.) de calidad muy superior.

El comercio distinguía el "gari flos (G.F.) o flor de garum, y el "gari C.L.SOC.; SOCI.; SOC.

Son muy interesantes los "tituli picti" de las ánforas del Castro Pretorio que estudia Dressel: (vid. LAM. V)

G(arum) S(combri) Dressel, 5, C.I.L.-XV-4710

G(arum) SC(ombri) F(los) EX(cellens) VE(tus)

LIQ(uamen) (los) EXCE(llens) SCOMB(ri); C.I.L.-IV-2588

GA(rum) SC(ombri); C.I.L.-XI-4705.

M. H. Callender, en su "Roman Amphorae" no aporta ninguna nueva marca a este respecto, recogiendo de nuevo las Dressel.

### VIII. FACTORIAS DE SALAZON

*Plinio*: Nat. H.<sup>a</sup> IX-49: "Hispaniae cetarias hi replent thynnis non commeántibus".

*Estrabon*: III-4,é: κἀνταῦθα δέ και εν τοις πλησιον τοποισ πολλη ή ταραλεια

*Horacio*: II-8, 46: "garo de sucis piscis Hiberi".

En Plinio y en Estrabón encontramos dos términos, que aun hoy día son un tanto discutidos en cuanto a su traducción exacta, se trata de "cetariae-arum" y de ταραλεια: -ών-αι.

(42) Vid. palabra "GARUM en Realencyclopädie...

Normalmente se han traducido por cubetas o balsas donde macerar la salazón. (vid. LAM. IV).

Se le ha dado también la interpretación de viveros.

Etienne (43) está en contra de la interpretación como “viveros” ya que según él, para ello en latín existe la palabra “vivarium”.

Besnier (44) ha traducido “cetarius” por mercader de salazón y “cetariae tabernae” por tienda de salazón.

Nosotros creemos que algunas veces, esta palabra “cetariae” significa viveros de pescado, en especial en Plinio IX-92 en que habla de “viveros de Carteia” y de “viveros abiertos”.

G. Lafaye (45) dice que en época romana en las orillas de Italia y de la Galia romana, existían viveros, trampas para pesca, más bien que simples estanques.

Hemos de pensar, que al igual que hoy en nuestras costas, perduran las encañizadas” o viveros de pescado”, en la Antigüedad Clásica debía de existir, dado, además, que nuestras costas tan accidentadas en Cabo de Palos, dan lugar a viveros naturales magníficos.

Los talleres de salazón se encuentran generalmente en la misma orilla del mar o muy cerca de él.

El componente principal de una factoría de salazón es la cubeta en la cual se efectuaba el salado y maceración del pescado.

Piletas o cubetas de salazón se han encontrado en abundancia en las costas españolas, pero ninguna ha podido ser datada con anterioridad a la época de Augusto.

Según Ponsich y Tarradell (46) se puede pensar que la preparación del pescado en la época prerromana, seguía procedimientos técnicos que no estaban ya en uso a partir del s. I y los procesos de industrialización romana transformaron las instalaciones.

Ponsich y Tarradell (47) se preguntan: “¿por qué los lugares de producción prerromanos no han dejado restos arqueológicos, por lo menos según los resultados de las actuales investigaciones. No es de suponer que hubiera, en todos los casos cambio de emplazamiento de las instalaciones, y parecería lógico que por lo menos en algunas factorías romanas hubieran aparecido los precedentes. ¿Hubo alrededor del cambio de Era implantación masiva de novedades técnicas, que obligó a partir de entonces

---

(43) Etienne: op. cit., pág. 308.

(44) Vid. palabras “SALSAMENTUM” en el Diccionario de Antigüedades greco-romanas de Darember.

(45) LAFAYE, G.: *Sur les viviers de la Gaule romaine*. Bul. de la Soc. Nac. de Ant. de France, t. LVIII (1919), pág. 183.

(46) Ponsich y Tarradell: Op. cit. pág. 113.

(47) Tarradell: *La economía de la colonización Fenicia*, op. cit. pág. 96.

a constituir edificaciones sólidas que antes no existían? ¿Se trata simplemente de aplicaciones obligadas por mayor demanda que han borrado los rasgos anteriores? De momento lo ignoramos. Pero las exportaciones a Grecia en el siglo V a.C. nos permiten asegurar que en esta fecha las instalaciones en el círculo del Estrecho, habían conseguido ya importancia suficiente como para conquistar mercados lejanos, lo cual obliga a suponer que existía, por lo menos desde el s. VI a.C.

#### FACTORIAS EN CARTAGENA :

*Estrabón: III-4,6: "κάνταῦθα δε και τοῖς πλησιον τοποῖς ἡ τριχηια*

Estrabón nos dice que en Cartagena y en sus cercanías abundan los talleres de salazón.

En este caso las fuentes escritas literarias han sido confirmadas por la arqueología que poco a poco ha ido encontrando estas «ταριχια» en las cercanías de Cartagena.

- a) Galifa
- b) El Castillico
- c) San Ginés
- d) Las Mateas.

a) *Galifa* : (48) Cerca de Galifa (Cartagena) hay unas ruinas no exploradas aún que constan de un acueducto y una balsa de aparejo de cal claramente romano que podía ser de salazón de pescado.

b) *El Castillico* : Instalaciones de factoría de salazón con varias cubetas. No han sido excavadas aún, pero nosotros hemos efectuado dos campañas de prospecciones. Se encuentran ubicadas en la misma orilla del Mar Menor, en el lugar llamado "Playa Honda". (vid. LAM. IV).

c) *San Ginés* : Cean-Bermúdez en su obra "Antigüedades romanas", págs. 110 y 111 nos da noticia de aljibes y estanques en San Ginés, localidad de Cartagena: "una grande estanque que hace poco tiempo se descubrió allí, cuyas paredes robustas son de argamasa y se encontraron entonces ladrillos antiguos y cascotes de barros saguntinos. No muy lejos se tropieza con Los Villares o el Villar nombre que indica población romana, donde subsisten sepulcros, cisternas...".

---

(48) CUADRADO DIAZ, E.: "Noticiario Arqueológico Hispánico", t. I, cuadernos 1-3 (1952), pág. 145.

d) *Las Mateas*: Conjunto de piletas para la salazón o garum, excavadas en 1958 por P. A. Sanmartín, en la localidad cartagenera de Los Nietos (Mar Menor). (vid. LAM. IV).

Ya redactado este trabajo, nos llegan noticias del hallazgo y excavación por D. Pedro A. San Martín, de factorías de salazón en Isla Plana y en Puerto de Mazarrón; con la particularidad de haberse recogido abundantes restos de escamas y espinas del pescado.