



TRAKADAS, Athena. *Fish-salting in the north-west Maghreb in Antiquity. A Gazetteer of sites and Ressources.* Oxford: Archaeopress, 2015. Archaeopress Archaeology. 159 págs., 129 figs. [20,5 x 29].

Se trata de un libro realmente útil para quién se interese por la investigación de la economía antigua, especialmente en lo relativo a la producción y comercio de salazones en la zona estudiada. Junto con las salazones, la autora estudia también las industrias anejas productoras de sal y de contenedores anfóricos. Geográficamente se ocupa exclusivamente de la costa atlántica y mediterránea del Norte de Marruecos, es decir de la provincia romana de *Mauretania Tingitana* (43 d.C.), no como indica el título muy genéricamente del noroeste del Magreb, ya que no incluye ni la parte oriental del reino de Marruecos ni la parte occidental de Argelia. Cronológicamente abarca desde el periodo púnico-mauritano hasta la tardoantigüedad, es decir del s. VI a.C. al s. VII d.C.

Como indica la autora honestamente en el título y también en la introducción, se trata esencialmente de un nomenclátor, de un catálogo, disgregado de su tesis doctoral y que es la base de otro libro, en preparación, sobre la explotación de los recursos pesqueros en la zona en la Antigüedad (*'In Mauretaniae maritimis': marine resource exploitation in a Roman North African province*). El objetivo de trabajo es, por un lado, perfilar las cronologías de cada factoría de salazones y de la fabricación de cada contenedor anfórico y, por otro, incorporar las novedades que las excavaciones arqueológicas recientes han aportado. Creemos que el libro cumple estos objetivos de modo excelente. Como la autora indica: “As the relevant publications for the sites are almost exclusively in French and Spanish, the catalogues are also intended to serve as an English summary of the current state of the research with critical commentary” (p. 6). Es decir, en nuestra opinión, desea poner al alcance de la investigación anglosajona el cúmulo de datos que se hallan mayoritariamente en castellano y francés a causa de haber sido dividido Marruecos en un protectorado francés y otro español durante buena parte del siglo XX y que las investigaciones científicas sobre el Marruecos se publican en francés o castellano. Y sobre esta frase sería legítimo preguntarse porqué el castellano y el francés suponen para la investigación anglosajona un obstáculo o inconveniente, pero sin duda no es este el lugar para dirimirlo.

En cuanto a la terminología usada en inglés, nos parece adecuada: “Fish salting sites” por *cetariae* o factorías de salazones, “Salt sources” por salinas, “Kiln sites” por *figlinae* o hornos de fabricación de ánforas, “Trans-shipment” por comercio marítimo a larga distancia. En cambio sorprendentemente usa “salazón amphorae”, sin traducir el substantivo castellano “salazón”.

Se divide la obra en tres grandes apartados: la sección I, “Fish-salting: production, sites, and resources”; la sección II, “The gazetteer” que incluye tres catálogos, uno de “Fish-salting sites” (es decir de *cetariae*, con 28 lugares estudiados), uno de “Salt sources” (salinas, con 17 lugares), y uno de “Kiln sites” (*figlinae* o hornos

cerámicos, estudiando 15 lugares); y la sección III, “Discussion and summary”, que es dónde expone las conclusiones de los catálogos anteriores.

El trabajo adolece de algunos defectos metodológicos. En la fig. 9 (p. 11) se reproduce una jarra o marmita proveniente de *Septem Fratres* (Ceuta) y que se indica fue usada para acelerar la producción de *garum* de modo artificial mediante la evaporación de la humedad que la salsa contiene. Ciertamente, las fuentes clásicas (*Geopónica* 20, 46, 1-6) aluden a esta técnica, pero la jarra a la que se refiere tiene el cuello y la boca demasiado estrechos siendo del todo inapropiada para la evaporación del *garum*. Por otro lado, en la factoría de *Cotta* – por citar un ejemplo de la región estudiada- fueron halladas marmitas de otra tipología, con la boca ancha, que resultan más verosímiles para este cometido. En la p. 17 la autora alude a una posible producción de aceite de ballena en la zona, basándose en datos procedentes de las excavaciones arqueológicas en *Septem Frates* (Ceuta). En nuestra opinión, los datos aportados sobre la fabricación de aceite de ballena en la Antigüedad son inconsistentes, aunque estos cetáceos eran cazados y su carne salada o utilizada para la elaboración de salsas de pescado. En las págs, 18-19 se alude a la hipótesis de la fabricación de sal ignífuga (creada hirviendo el agua del mar) en la región estudiada. La autora no se posiciona de modo claro y debería haberlo hecho pues es altamente improbable e inverosímil que se produzca sal en el Norte de África con esta técnica debido a la alta insolación de esa zona (cf. nuestro trabajo *La economía de la Mauretania Tingitana (s. I-III d.C.), Aceite, vino y salazones*, Barcelona, 2009, p. 114-115, que no cita). La autora indica acertadamente en la p. 19-20 cómo en la actualidad se ha desligado ya el binomio tipología anfórica-contenido específico, habiendo evolucionado la arqueología mucho en los últimos años en este campo concreto, por lo que no podemos afirmar con rotundidad que solamente una tipología anfórica se ocupase de transportar un determinado producto y, del mismo modo, tampoco podemos afirmar que una ánfora no pudiera transportar diversos productos. Ahora bien, no es correcto, en nuestra opinión, afirmar que las ánforas pueden ser reutilizadas y re-expedidas con otro producto. Los pocos ejemplos que se conocen en el mundo romano de este tipo de reutilizaciones se dan siempre en el marco doméstico o local. Sobre otro aspecto polémico, el transporte de ánforas en la costa hispana del estrecho de Gibraltar y su llenado en la costa africana, lo que conlleva el transporte del ánfora vacía hasta África, no entra en detalles, exponiendo el problema en unas breves líneas (cf. *idem*, p. 120-124 que no cita).

El trabajo dispone de solo índice analítico, de materias y topónimos, que es muy útil. Algunas fotografías son inéditas, realizadas por la autora.

El texto es muy sintético y breve, tanto el de la descripción de los lugares incluidos en el catálogo, como el de resumen y conclusiones. Igualmente, la bibliografía usada es extremadamente restrictiva, utilizando exclusivamente la necesaria para la confección del catálogo. Sin duda, se ocupará en otro trabajo de la historiografía y de toda la reflexión generada por la producción y comercialización de salazones de Marruecos en la antigüedad.