



TRAKADAS, Athena. *In Mauretaniae maritimis. Marine Resource Exploitation in a Roman North African Province*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2019. Geographica Historica, band 40. 667 pàgs., 7 apéndices [17 x 23,5].

Trakadas publica en 2018 este libro. Como su trabajo anterior, *Fish-salting in the north-west Maghreb in Antiquity. A Gazetteer of sites and Ressources* de 2015, ya reseñada por nosotros en IHE en diciembre de 2017, es parte de su tesis doctoral. Sus objetivos son sintetizar la información disponible sobre la fabricación y exportación de las salazones de pescado producidas en Marruecos en la Antigüedad (desde la llegada de los fenicios al mundo tardoantiguo) y también evaluar el impacto ecológico de esta actividad en los recursos marinos de la zona. Pretende realizar su estudio con un enfoque novedoso: relacionar la tradicional información de tipo arqueológica con datos procedentes de las ciencias naturales como la paleoclimatología, régimen de vientos y mareas, las corrientes marinas (p. 107-152) o la biología marina para conocer qué especies son consumidas en la zona. En su opinión las investigaciones realizadas por españoles y franceses hasta el momento eran superficiales y poco analíticas. Estas dos obras de Athena Trakadas responden a la necesidad de sintetizar la información relativa a la producción de salazones en la zona. Resulta 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. Y 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*” (Trakadas, 2015: 6). Es decir, en nuestra opinión, desea poner al alcance de la investigación anglosajona el cúmulo de datos que se hallan mayoritariamente en francés, castellano y árabe.

En esta obra que reseñamos hoy, describe con detalle los métodos de pesca utilizados en la Antigüedad (anzuelos, redes, embarcaciones, p. 55-75), pero se ocupa brevemente del proceso de fabricación de las salazones (p. 75-77), de la fabricación de púrpura como actividad estacional vinculada a las *cetariae* (p. 77-78) y de las ánforas para la exportación de estos productos (p. 81-85 y 296-298).

Analiza también las características regionales del litoral (litoral mediterráneo, p. 153-162, litoral del estrecho de Gibraltar, p. 163-170, litoral atlántico, p. 170-183) para comprender mejor los movimientos de los peces y animales marinos en función de los accidentes de la costa o la presencia de ríos; así como describe para cada zona los lugares donde los recursos marinos han sido explotados, las especies diversas (vertebrados e invertebrados) y la presencia de salinas.

Las conclusiones del trabajo son las siguientes. En primer lugar, el consumo de pescado en época púnico-mauritana se basaba en la pesca de muchas y diversas especies

que habitan cercanas al litoral, pescadas con sistemas elementales y que eran consumidas frescas. En segundo lugar, la llegada de los romanos (y de la romanización) que la autora fecha en el momento de creación de las colonias de *Zilil*, *Banasa* y *Babba* a finales del s. I a.C., conlleva un cambio en la relación de los habitantes de la zona con el medio marítimo ya que ahora se pescan menos especies distintas, concentrándose el interés en pescados grandes y que habitan en mar abierto: pescadas con sistemas complejos y además se produce la instalación sistemática de *cetariae* para su salado y posterior exportación (p. 313-317). Pero estas conclusiones, en nuestra opinión son superficiales, ya que no tratan ninguno de los problemas reales que ha planteado la investigación en este campo: no aborda seriamente el debate sobre el dominio de *Gades* sobre estas industrias salazoneras tingitanas, ni la hipótesis del “Círculo del Estrecho” (cf. E. Gozalbes, “El Círculo del Estrecho en la Antigüedad. Una revisión historiográfica”, *Índice histórico español*, n.º. 128, 2015), ni tampoco la cuestión del transporte de ánforas vacías entre las dos orillas del Estrecho de Gibraltar, ni utiliza bibliografía fundamental.

Ofrece finalmente al lector varios catálogos sobre los distintos elementos que conforman el proceso de producción y comercialización de las salazones: restos de animales marinos (p. 319-412), utensilios para la pesca (p. 413-440), *cetariae* (p. 441-458), salinas (p. 459-465), las ánforas de salazones halladas en la *Tingitana* (p. 466-524), las fuentes literarias y los *tituli picti* (p. 525-535), las “pictorial representations” (p. 537-544), la etnografía (p. 545-575), los mapas históricos (p. 577-590). En definitiva, estos catálogos son lo más interesante del libro dado que facilitan la labor a los investigadores por hallarse allí recogida y ordenada mucha información. En el apartado relativo a las ánforas de salazones halladas en la *Tingitana*, la autora prescinde conscientemente de dos obras fundamentales sobre este tema que constan en su bibliografía: el libro de L. Lagóstena, de 2001 titulado *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana* y nuestro trabajo de 2009, *La economía de la Mauretania Tingitana (s. I-III d.C.). Aceite, vino y salazones* lo que la lleva a reproducir en su catálogo errores en la identificación de algunas ánforas y en la lectura de algunos sellos sobre ánforas de salazones. Además, desconoce nuestro trabajo de 2002, “Nuevos sellos y grafitos hallados en la *Mauretania Tingitana*” (*Antiquités Africaines*, n.º 36, 2000 [2002]., p. 109-136), en el que se publican sellos inéditos y nuevas lecturas de sellos ya conocidos sobre diversas tipologías. Resulta acientífico no mencionarlo, aunque sea para criticarlo con argumentos razonados porque, de este modo, despoja al lector de parte del debate historiográfico.

En resumen, se trata de un trabajo interesante que ha requerido de muchísimas horas de trabajo, que recoge datos procedentes de más de un siglo de investigaciones francesas, españolas y marroquíes sobre el tema de la producción y comercialización de salazones en la *Tingitana*. Pero las conclusiones que ofrece carecen de enfoque histórico y no solventan ninguno de los problemas de la investigación ha planteado sobre la economía del Estrecho de Gibraltar en la antigüedad. Es una buena base para reflexiones futuras.

LLUÍS PONS PUJOL
(CEIPAC, Universitat de Barcelona)