

La pieza del mes. 16 de diciembre de 2017

Museo Arqueológico Municipal de Jerez / Asociación de Amigos del Museo

Platos de pescado turdetanos

Dña. Carmen J. Pérez Pérez

Arqueóloga



El plato que se expone como pieza de este mes, y que es motivo de esta presentación, corresponde a un tipo conocido como "plato de pescado" *-fish plate*, así denominado en al Ágora de Atenas—, por la posesión de dos atributos que los distinguen de otros platos de mesa comunes. Y son el pocillo central, profundo, que en diámetro corresponde prácticamente al del fondo, y que seguramente tuvo la función de albergar algún tipo de salsa líquida o espesa relacionada con el pescado, y un consiguiente borde muy amplio —borde y a la vez amplia pared interior en un tramo—, donde se debió depositar el pescado o el producto del guiso que precisaba de la salsa albergada en la cavidad del centro. Al menos así se ha interpretado la posible utilidad de este tipo de plato.

Son muchos los platos de comida fenicios y griegos conocidos desde la Edad del Hierro, en la que se comienza una pesca sistemática y un consumo regular de pescado, pero aún escasa, y ninguno presenta ambas características. Es a partir de los siglos VI-V a. C. cuando se advierten los dos atributos mencionados, coincidiendo quizás con un modo de consumo y guiso de pescado que requería de una salsa que lo acompañase.

El pocillo no tiene otro sentido que el de contener un producto líquido, sea cual fuese, y que a lo largo de esta exposición trataré de explicar sucintamente. Tampoco se puede asegurar si la idea inicial fue invención de alfareros griegos o fenicios, como veremos. Lo que parece más seguro es que fue el modelo griego, a partir del siglo V y especialmente de inicios del IV a. C., el que tuvo más aceptación, se impuso y se extendió desde las colonias del mar Negro hasta el extremo Occidente, con variantes según los lugares, el gusto, la necesidad y el tiempo, e imitaciones locales efectuadas sobre todo en el suroeste occidental y Bajo Guadalquivir. Ejemplos de estas imitaciones, de época turdetana, son las que exhibe el Museo de Jerez. Otras se conocen en las ciudades en época turdetana, como es el caso del Castillo de Doña Blanca, cercana a Mesas, y en otros muchos lugares del suroeste peninsular, incluyendo, como es lógico al actual ámbito portugués.

El plato que se expone es una producción local, manufacturado por un alfarero no muy diestro ni en exceso cuidadoso, que repetía una forma que conocía en prototipos griegos o helenísticos. Un tipo que ya se advierte en el Ágora de Atenas en

los siglos V-IV a. C., aunque no es demasiado frecuente, y se denominó plato de pescado *-fish plate*—, que N. Lamboglia la clasificó de modo genérico como 23a y J.P. Morel tipificó como plato 1122b1/1122il.

El que me motiva en esta ocasión para hablar de él (Fig. 1), y de otros más, posee el pocillo hondo distintivo, un borde caído pero no realzado y en ángulo, como su prototipo, y cubre sólo su amplio borde con un engobe rojizo, no muy espeso, al modo autóctono turdetano. Es un plato de serie, modelado probablemente para quienes no podían tener un original helenístico griego o de Kuass, que se dirigían a las élites de la ciudad. Es lo que sugieren estos platos locales. Y su importancia e interés estriba en esto, en su imitación de platos de más lujo, que mostraban las imitaciones de la vajilla denominada de Kuass, que no es otra cosa que una imitación de tipos griegos. Se puede datar, sin gran precisión, en el siglo III a.C., pero la forma perdura al menos hasta los comienzos del siglo I a.C. Es uno de los tipos que componen el elenco helenístico en las antiguas colonias griegas y en las púnicas helenizadas, como es el ejemplo de Cartago.



Fig. 1. Plato de pescado con pocillo. Mesas de Asta. Campaña de 1955-1956. Frente y perfil. Foto MAMJ

Junto a él, el Museo Arqueológico de Jerez posee otros platos de pescado que muestran características específicas y documentan *grosso modo* el elenco tipológico del lugar.

Uno de ellos está barnizado por completo de engobe rojo (Fig. 2), posee el pocillo usual pero con un umbo en su centro, y la extremidad del borde



Fig. 2. Plato de pescado con pocillo Mesas de Asta. Campaña 1955-56. Frente y perfil. Foto MAMJ



Fig. 3. Plato de pescado con pocillo Los Garcíagos. Cerro Naranja. 1986. Frente y perfil. Foto MAMJ



Fig. 4. Plato de pescado con pocillo. Mesas de Asta. Campaña 1942-1943. Frente y perfil. Foto MAMJ



Fig. 5. Pequeño plato de pescado con pocillo. Mesas de Asta. Necrópolis. Campaña 1992-93. Frente y perfil. Foto MAMJ

cae en una forma suave y redondeada. El engobe rojo, de marcado matiz fenicio, y la caída suave del labio podrían, con dudas, situarlo en un momento poco anterior al descrito, tal vez en el siglo IV a.C.

Dos platos (Figs. 3 y 4) ofrecen elementos peculiares, en el variado elenco de esta forma, que posiblemente lo emparentan directamente con la vajilla cartaginesa y en el Mediterráneo central. Los aspectos que los diferencian de los anteriores son la pasta, el borde más plano y horizontal que remata en una arista acentuada para originar una pestaña muy corta, el pocillo más definido, el pie más elaborado y de modo especial la decoración bícroma pintada simplemente, sin bruñido posterior como en los anteriores, compuesta de amplias bandas rojas entre filetes estrechos negros. Estas características, que imitan directamente tipos griegos y helenísticos, se vinculan con los productos de Cartago, y posiblemente procedan de talleres de allí, en su momento de helenización. En el Castillo de Doña Blanca, que ha proporcionado un número ingente de vasos locales turdetanos, estos tipos de platos locales de imitación son relativamente escasos, y son bastante frecuentes los vasos de tipo Kuass, entre los que se hallan los platos de pescado y las formas que le acompañan, entre las que destacan la copa para beber y el cuenco de borde incurvado. Constituyen parte esencial del acto social y religioso del simposio.

Y por último, un plato de este museo, es especialmente importante. Se trata de un platito, de poco más de 10 cm de diámetro (Fig. 5), que se halló en la necrópolis de Mesas de Asta, quizás en el ajuar de una tumba. Por su tamaño, debió ser una ofrenda que trataba de emular y suplir a un plato de pescado de tamaño normal de uso para la comida de pescado y salsa. Como carecemos de su contexto, resulta muy difícil explicar su sentido. O quizás pertenezca a la tumba de un niño y fuese, tal vez, un juguete. Pero en lo que atañe a su forma es con evidencia un producto local de imitación de un plato de Kuass o, con menos probabilidades, de un plato griego de barniz negro. El alfarero local efectuó una imitación fiel de todos sus atributos formales. Posee un pocillo estrecho y profundo, de poca capacidad, menor que los mencionados, y el amplio borde-cuerpo interior se inclina hacia el fondo, como es el caso de todas las producciones griegas y helenísticas, os-

tentando una pestaña muy acusada al modo de los tipos de procedencia helénica. Y en su total imitación, se cubre por su interior de una pasta rojiza de pintura espesa, a modo de engobe, sin bruñir, diferente a los platos turdetanos mencionados. El exterior ofrece su superficie de arcilla bañada de una pasta muy clara. En los casos griegos y de Kuass, las superficies externa e interna se cubren de rojo intenso, en el caso de Kuass, o de barniz negro por completo, en los especímenes griegos. Y aquí radica otra de las diferencias.

Presentados los platos de pescado de este Museo de Jerez, hay que abordar otras cuestiones que se relacionan intrínsecamente con la forma, y que ayudan a darle el sentido funcional que tuvieron. Me refiero a los temas de la pesca, de los peces, de la industria derivada de ambos, y de la comida y recetas de peces y salsas. Peces y salsas son los que debieron ocupar el pocillo y las paredes de los platos de pescado que se analizan. Y también, desde el punto de vista formal, el posible origen de esta forma de modo genérico y sus derivados en el amplio mundo del Mediterráneo y del Atlántico.

En lo que atañe a este espacio, aunque los peces se hallan al menos desde el neolítico en determinados yacimientos y ambientes entre los desperdicios de su comida, no se puede hablar de un consumo sistemático, habitual, y de modo alguno de su elaboración en la cocina.

Es en los inicios del I milenio a.C cuando comenzamos a tener información de la pesca, de los artilugios y artes de pesca utilizados para su captura y de su consumo. Lo que no significa que se hiciese un amplio uso del pescado en la alimentación de los griegos. Y a juicio del poeta Homero, los peces sustituyeron a la carne acuciados por la necesidad. En un caso de apuro, cuando los compañeros de Ulises lo necesitaban, dice el héroe en la *Odisea* -IV 368/369- que *"mis hombres por un lado y otro se daban sin tregua a la pesca con los torvos anzuelos"*. Y en otra ocasión, también en aprietos y hambrientos, nos narra Homero – *Odisea* XII 329/331– que *"la penuria los forzaba a cazar errabundos y fue su alimento no otra cosa que peces o aves por caso atrapados con los torvos anzuelos"*. La necesidad obliga y, en la mar, había que acudir a los peces, para mitigar el hambre. No parece que en esta época, llamada Homérica,

y desde la arqueología la Época Geométrica – siglos IX y VIII a.C.–, el pescado fuera un recurso deseado y demandado por los griegos. Y, entre las cerámicas, no se hallan platos especiales que se pudieran utilizar en comidas sutiles con pescado. Aparecerán más tarde, a partir del siglo V a. C. Y ni siquiera en época de Platón el pescado era muy demandado. En la *República*, escribe: "*sabes que cuando comen los héroes en el ejército, no les hace tomar pescados, a pesar de que están en la orilla del mar, en el Helesponto*". Este texto que se escribe en la primera mitad del siglo IV a. C. explicita sin ambages el escaso gusto por esta carne del mar, pese a la cercanía y facilidad para obtenerla. No obstante, en esta época ya está en uso el plato de pescado, como se atestigua, por ejemplo, en la cerámicas negras barnizadas del Ágora de Atenas. El tipo que será imitado hasta fines de la República romana.

Otra cuestión sucede en Roma. Las informaciones sobre el pescado son del autor teatral Plauto y del científico Plinio, de los siglos III-II a.C. y I d.C., que se refieren a épocas pasadas, a aquellas en que el pescado, su condimento y su consumo tenían importancia. Plauto menciona en su obra teatral "Curculio", o "El Gorgojo" la existencia de un *forum piscarium*, o mercado de pescado existente en Roma desde no se sabía cuando. Quizás el tiempo lo aclare Plinio el Viejo en su *Historia Natural* -XXXII 20. Recoge unas palabras de Casio Herminia, sobre los peces, que dicen: "*Numa estableció, por razones económicas, que los peces sin escamas no fuesen ofrecidos en sacrificio, de manera que costaran menos las comidas públicas y privadas y los festines junto a los lechos de los dioses, y que quienes los comprasen para las ofrendas sagradas moderaran los precios y no los acapararan*". Numa fue uno de los reyes de Roma –Numa Pompilio–, de la primera mitad del siglo VIII y primeros decenios del VII a. C., por lo que el aprecio del pescado en Roma parece importante, e igualmente lo fueron su escasez y los precios. Sólo podían consumirlo las clases altas y los dioses.

No es ésta la opinión de Ovidio, que dice que los primeros romanos no fueron grandes consumidores de pescado. Y posiblemente así fue para los habitantes del interior, pues sólo lo consumían los que vivían junto al mar y a los ríos. A partir de los siglos III y II a.C., y por influencia griega, que en esta época ya eran consumidores, su con-

sumo se fue imponiendo entre las clases más adineradas en la celebración de sus muy afamados banquetes, realizados al atardecer-noche, como se refleja, por ejemplo en el *Satiricón* de Petronio. Y a fines de la República, en el siglo I a. C., el pescado del mar se había convertido en símbolo destacado de riqueza y estatus, por lo caro que resultaba su adquisición y consumo. Lo que se advierte aún a fines del Imperio en el siglo IV d.C.

Pero retrocedamos en el tiempo. Situándonos en Ugarit, en plena costa mediterránea levantina frente a la isla de Chipre, y sirviéndonos de los documentos del siglo XII a.C. y de algunas referencias iconográficas, que no son muy abundantes en relación a la pesca, sugieren una relativa importancia. No se les menciona, hasta ahora, en los textos relativos a las actividades económicas del reino, como producto de tasación y reparto. Sin embargo, en los textos míticos, en los que se refieren al mar y a su dios Yammu, se mencionan a los tiburones y a los "caracoles del mar" y a ciertas criaturas marinas míticas. Son en los rituales ugaríticos los que han proporcionado más información de peces y pesca. En los sacrificios se emplean también peces, como un plato elaborado. Y en algún texto parecen poseer un componente mágico. Al parecer, hay constancia de su uso como ofrenda funeraria. Estas menciones se justifican por ser Ugarit del ámbito cultural cananeo, como también lo son los fenicios. Esta ofrenda a los dioses no sabemos si era el resultado de un simposio o una ofrenda simbólica relativa conceptualmente al mar. Y tampoco se conoce el modo de cocinarlo, si es que era éste su destino, y mucho menos en la vajilla en que se degustaba.

Llegado ya a Occidente y al mediodía peninsular, donde los fenicios establecieron sus asentamientos y ciudades, los restos analizados de sus estratos de desechos de comida proporcionan datos importantes sobre la pesca y los peces que se consumían. El análisis ictiológico –análisis de restos de peces– es una práctica que se debería haber hecho desde los inicios de los trabajos sistemáticos en los lugares fenicios. Pero sólo se ha efectuado, con recogida cuidada de datos, en muy pocos asentamientos. No obstante, los estudios efectuados en el Cerro del Villar, en Málaga, y Castillo de Doña Blanca han proporcionado datos de interés. Lo que hay que considerar, desde una visión global de los resultados, es que se trata de

capturas cercanas a la costa y de la desembocadura de los ríos —el estuario del Guadalquivir, por ejemplo—, y además los numerosos restos de peces, que indican un consumo regular, y la gran variedad de especies. Es decir, en los siglos VIII y VII a.C. y posteriormente, el consumo de pescado es notable en la dieta alimenticia de las poblaciones fenicias y posiblemente de las orientalistas o tartésicas.

En los casos analizados, y entre las faunas demersales litorales destacan las breas, besugos y afines; entre los espáridos, destacan el dentón y el pargo, en consonancia con el medio; tras los espáridos, las especies varían, destacando la corvina en Huelva. En el CDB, además de estas especies, y otras más que quedan por citar, sus habitantes comían esturiones y barbos, de la desembocadura del río Guadalete y especialmente del Guadalquivir. El marisqueo es abundantísimo, cuyas especies son los bivalvos marinos, gasterópodos, pulmonados, cefalópodos, y en menor medida el bivalvo de agua dulce. Una especie de frecuente consumo, por su alto porcentaje hallado de restos, es la coquina, de gran valor dietético, y también el muergo, la almeja, burgaillos y lapas. Y en cuanto al atún, que tanta importancia tuvo en la industria y en la economía púnica y romana, se documenta hasta ahora a partir del siglo

VII y VI a.C. Hay que señalar finalmente, en este escueto análisis, que están atestiguadas las redes para asegurar la pesca de individuos de talla pequeña, como la boga, sardina o boquerón, y ejemplares juveniles de salemas, pandoras, lubinas, pargos, dentones, etc. Una lista abundante que justifica al pescado como un producto frecuente en la mesa fenicia y tartésica y el uso de determinadas formas cerámicas, entre las que se hallan los platos, toda vez que se empleen en la cocina salsas que acompañan al pescado.

Pero ¿qué medios, qué artes se emplearon para la pesca?. La documentación es escrita, arqueológica y sobre todo iconográfica, desde Ugarit, Egipto y Roma. Homero, por ejemplo, por no remontarnos más lejos, ni recordar las numerosas pinturas de tumbas egipcias, que constituyen una fuente de información extraordinaria sobre los trabajos y sus modos, nos habla del método más sencillo, al mencionar que el arte más elemental es sencillamente una cuerda fina y un anzuelo al final. La caña de pescar, pero sin caña. Y nos habla en la Odisea del "cuerno de buey", un refuerzo simple de hueso entre el plomo y el anzuelo, para que los peces no rompieran el sedal.

Pero la mejor información la debemos, mucho siglos después, a Claudio Eliano y Opiano, que nos



Fig. 6. Barcos de pesca con anzuelos y redes. Museo Arqueológico de Susa (Tunez)

hablan de la red, del arpón o tridente, de la nasa y del anzuelo. Las redes, que pueden capturar más peces, son las arrojadizas, o malla en forma de embudo con plomo, de arrastre, compuesta de dos cuerpos paralelos, con sus extremos sujetos con cuerdas gruesas y sustentadas por corchos en su parte superior, o bien se usa la lastra, que es sólo un aro de hierro y una red cónica, o la barrera, para el rastreo de marisco y que se usa una red con flotadores, y le da cubierta, a base de un círculo de hierro sujeto a un mango. El arpón o tridente es menos empleado por la habilidad que se requiere para la captura y los pocos peces que se pueden llevar a casa en un día. Hay que poseer mucha habilidad y aprovechar la oportunidad. Sin embargo, para Eliano este tipo de pesca *"es más varonil que los demás y requiere un pescador sumamente fuerte"*. Y para la pesca con nasa, este autor nos dice que *"es de gran astucia y de cuidadosa planificación...requiere juncos marinos secos, mimbre, una piedra ancha, una de las usadas como ancla, algas marinas, hojas de juncos u de ciprés, corchos, madera, cebo y una pequeña barca"*. Y termina: *"y con poco esfuerzo dan grandes ganancias"*.

Mas también opina sobre el anzuelo: *"la pesca con anzuelo es la pesca más perfecta y la más apropiada para los hombres libres"*, especificando, como gran experto que es, los materiales que hay que emplear para unos fines efectivos. Estas son las artes de pesca empleadas en épocas prerromana y romana, que están representadas en muchos mosaicos y pinturas de las casas griegas y romanas (Fig. 6).

Consecuencia de este consumo particular del pescado y de las actividades productivas de la pesca y sus derivados para la exportación, hay que decir siquiera dos palabras de las factorías de salazones, como expresión de estas actividades y de su importancia económica. En referencia a Occidente, aunque el consumo de pescado está atestiguado como uso regular en la dieta alimenticia desde la llegada de los fenicios, su industria no lo está hasta el siglo V a.C., o poco antes, en adelante. Y de toda la franja costera meridional peninsular, desde Almería al Cabo de San Vicente, el núcleo por ahora más abundante en factorías prerromanas y mejor conocido se expande en la costa de El Puerto de Santa María y en zonas aledañas.

De los más de veinte núcleos, seguramente de carácter familiar y de producción muy limitada, sólo se han excavado dos, las conocidas como Las Redes y Factoría 19, algunas se hallan por excavar y otras han desaparecido entre el marasmo de las edificaciones costeras y la desidia del organismo municipal, a quien corresponde expedir las licencias de obras. Una gran pérdida para conocer con más detalles esta actividad tan arraigada en la bahía gaditana y que tantos beneficios reportó en época púnica y sobre todo en la romana, a base de la captura del atún, su derivado industrial y el afamado "garum", tan demandado en Roma y ciudades de prestigio. Ambas son de pequeño tamaño, y la de Las Redes sólo posee dos piletas para la salazón del pescado —como muestra la diapositiva que acompaña a la exposición—, lo que sugiere una producción muy limitada, quizás para el consumo local y un hinterland reducido. Y se datan en los siglos V-IV y III a.C. No obstante, suponen el comienzo de una actividad industrial que constituyó la base económica de la Bahía, como también se advierte en las ánforas, que alcanzaron ciudades griegas como Corinto.

En el contraste de estas factorías antiguas con las romanas que muestro de Almuñécar, Baelo y Málaga (Fig. 7), como ejemplos del esplendor romano, se advierten las diferencias en la producción y en las políticas económicas de mercados exteriores. Hablamos ya en este momento de grandes capturas y producciones que alcanzaron hasta lugares más recónditos del Mediterráneo, Atlántico y el interior. Pero todo comenzó en época fenicia-púnica.

Y en este contexto productivo de salazones y pescados, hay que destacar las salsas para el pescado. Algunas rellenaron los pocillos de los platos que he mencionado. Las salsas de pescado conocidas y usadas por los griegos durante siglos se emplearon en la cocina romana como condimento para sazonar los guisos o como guarnición para acompañar los alimentos. Se conocen cuatro variedades de salsa de pescado: garum, liquamen, muria y allec. Pero fue el garum la salsa de mayor calidad y la más demandada, y sobre todo el *garum sociorum*, proveniente de Cartagena, fue el más requerido por los romanos pudientes de Roma, costando una porción una fortuna en sestercios. Y fue, pues, el garum la salsa de más calidad y la más demandada en cualquier mesa romana que se preciase.



Fig. 7. Piletas de salazón de Almuñécar, Baelo y Málaga

Su proceso de fabricación consistía en introducir las partes no cárnicas -cabeza, cola, aletas, agallas, etc.- en agua con sal para evitar la putrefacción. Y a esta mezcla se añadían otros productos, como pececillos, vino o miel. Esta es la parte inicial del proceso, pues a este mejunje había que dejarlo macerar durante tres semanas, pero removiéndola para que se mezclasen bien todos los productos empleados y tomase sabor —la sal, el pescado y las especias—, proceso que culminaba hasta que se producía una pasta con impurezas que se sometía a la prensa y se licuaba. El líquido resultante es el garum, y el residuo sólido el allec.

Mas hay que conocer que había varios tipos de garum, según se emplease un solo pescado, como el atún, o se mezclasen varios. Y el sabor también variaba, dependiendo si se empleaba vino, vinagre o simplemente agua. Y este líquido, o garum, costaba muchos sesteracios, y muy pocos podían servirse de él en sus *simposia* o comidas de tarde, que eran las más festejadas y en las que se consumían más alimentos. Hubo un grado de compe-

tencia entre las clases más pudientes y las menos acaudaladas. Lo importante era quedar bien en este acto social. Y el garum fue un producto que denotaba prestigio.

Puesto que de salsas y garum hablamos, y repasaban seguramente en los pocillos de los platos, hay que conocer varias cosas. Primero que el sabor variaba según el condimento añadido, ya fuese vino, vinagre o agua, o hierbas, especias o miel. Mas también que el máspreciado en Roma era el *garum sociorum* hispano, de Cartagena. Ya se ha dicho, pero no se ha hablado de precios ni de calidades. En la época de Plinio, que no debió variar de tiempos anteriores, dos congios de garum, unos 6 litros de capacidad, costaba 1.000 sesteracios, el equivalente actual de 1.500 euros, unos 250 euros el litro. No está mal el precio y prueba que era un producto muy costoso y asequible sobre a las clases altas. Había que medir muy bien muy la salsa que acompañaba al pescado. Y cuando miréis un plato, haced cálculos del pocillo y del precio de garum que contenía. Pero había calidades, de modo que muchas ánforas de

garum llevaban en sus hombros etiquetas que decían "*optimum*", advirtiéndolo que contenían un producto de extraordinaria calidad, o "*penuarium*", una clase inferior, pero también costosa. Marcial, conocedor del garum, aconseja que se compre el ánfora que indique "*optimum*", pues es "*la sangre de escombros todavía respirando*". Lo que constituía para el poeta gourmet un "*garum de lujo, un regalo caro*".

Y por último, hay que conocer que no sólo acompañaba al pescado y a la carne, sino que se empleaba como un brebaje saludable para abrir el apetito —como el aceite de hígado de bacalao del pasado siglo— y como aperitivo. Pero brebaje tan apetecible producía a veces trastornos de estómago. Y además olía muy mal, y había que tomar medidas. Por ello, el gastrónomo Apicio aconsejaba que para evitar este olor tan desagradable "*había que ponerlo en un recipiente y ahumarlo bajo un fuego de laurel y ciprés, y verterlo después*

de haberlo expuesto al aire". Y no estaba de más ponerle un poco de miel. Apicio que era un gourmet y un cocinero excelente sabía muy bien lo que decía. Nosotros, no lo conocemos, sólo lo que hemos leído o probado, en todo caso, las salsas que se han hecho como experimento actual, seguro que con más voluntad que acierto.

He comenzado definiendo las características formales del plato, de las que el pocillo es un atributo importantísimo por contener la salsa acompañante del pescado. Aunque todos los tipos poseen las características esenciales, borde-cuerpo alargado y pocillo, hay diferencias en cuanto a pastas, superficies y bordes o pestañas que lo remataban. Y además hay que conocer, si es posible, su origen y fechas de sus primeras fabricaciones. Es lo que a continuación voy a hacer escuetamente, sin adentrarnos en los detalles. Sólo lo esencial para ver la variedad y diferencias.

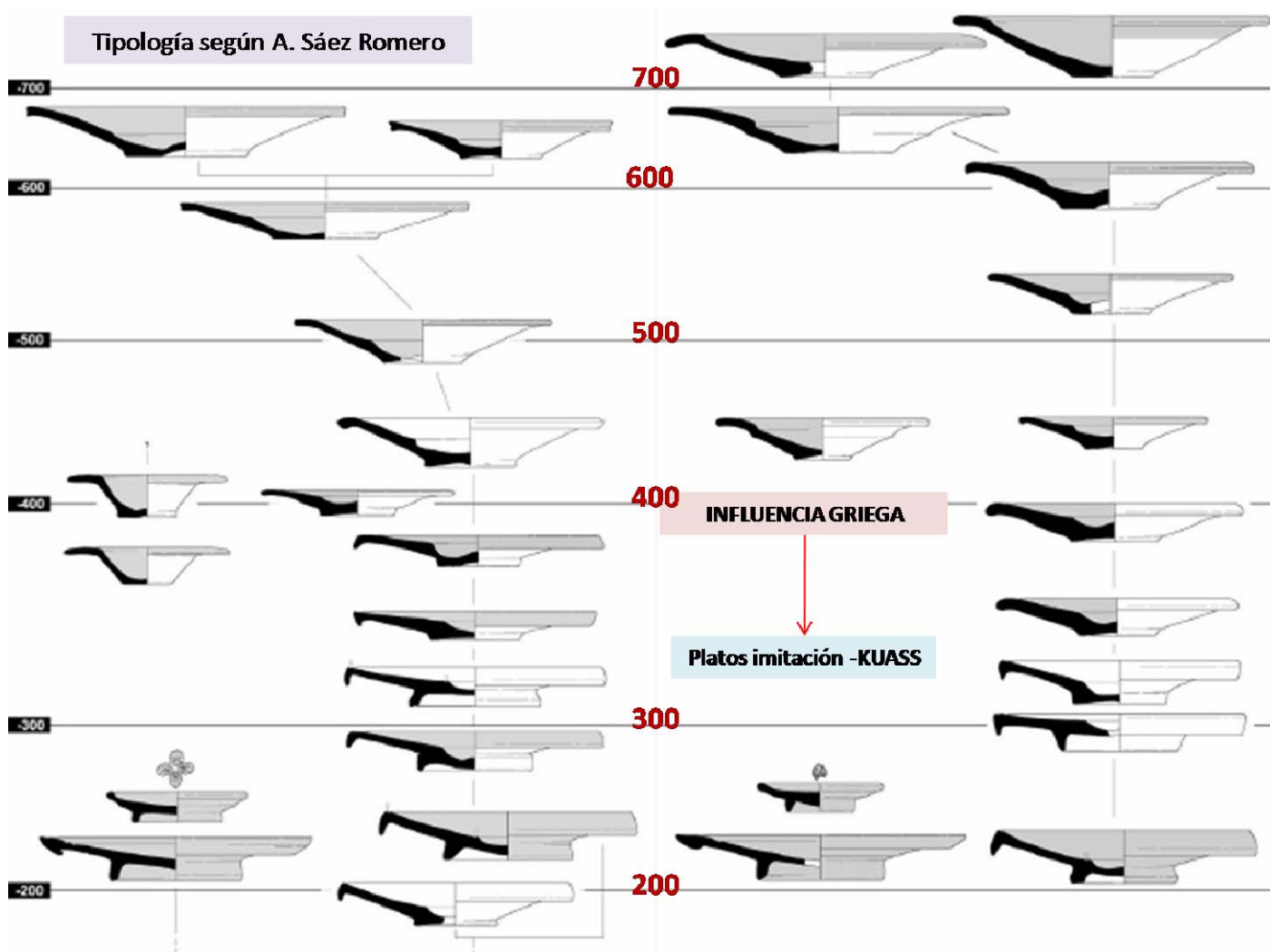


Fig. 8. Tipología de platos de la Bahía de Cádiz (S. VIII- III a. C.). Según A. Sáez Romero

En la figura 8 se recogen los tipos de platos fenicios, griegos y de Kuass en los que se advierte la evolución de los bordes, su anchura y pared interior hasta llegar al plato característico de pescado con pocillo.

La evolución es la siguiente, en términos generales. Durante el s. VIII a.C., los únicos platos existentes son los característicos de bordes más o menos estrechos, profundos y de fondo interior aplano. Durante el siglo VII a.C., la evolución formal consiste en el alargamiento del borde y reducción del fondo, sin pocillo. Forma que perdura durante el siglo VI a.C. En el CDB se ha exhumado en un estrato de mediados del siglo VI e inicios del V a.C. un plato de engobe rojo que exhibe las características del plato ya considerado de pescado. Sería el más antiguo conocido, anterior

a las primeras producciones griegas del Ágora de Atenas de mediados del siglo V a.C. (Fig.10). A partir del 400 a.C. comenzamos a ver el plato de pescado griego, de barniz negro, pocillo central y amplia pestaña exterior, junto a platos de carácter fenicio, que ostentan el pocillo poco profundo, pestaña menos desarrollada y cubiertos de engobe rojo. Es la época de la eclosión, al menos en Occidente de las factorías, como he señalado antes en relación a las de El Puerto de Santa María. En el siglo III a.C. continúan las formas de tradición griega, helenísticas, expandidas en el ámbito colonial griego y en los ambientes fenicio-púnicos helenizados.

En este último caso, se han denominado de Kuass –un asentamiento que las producía en la costa atlántica de Marruecos cerca de Lixus, pero

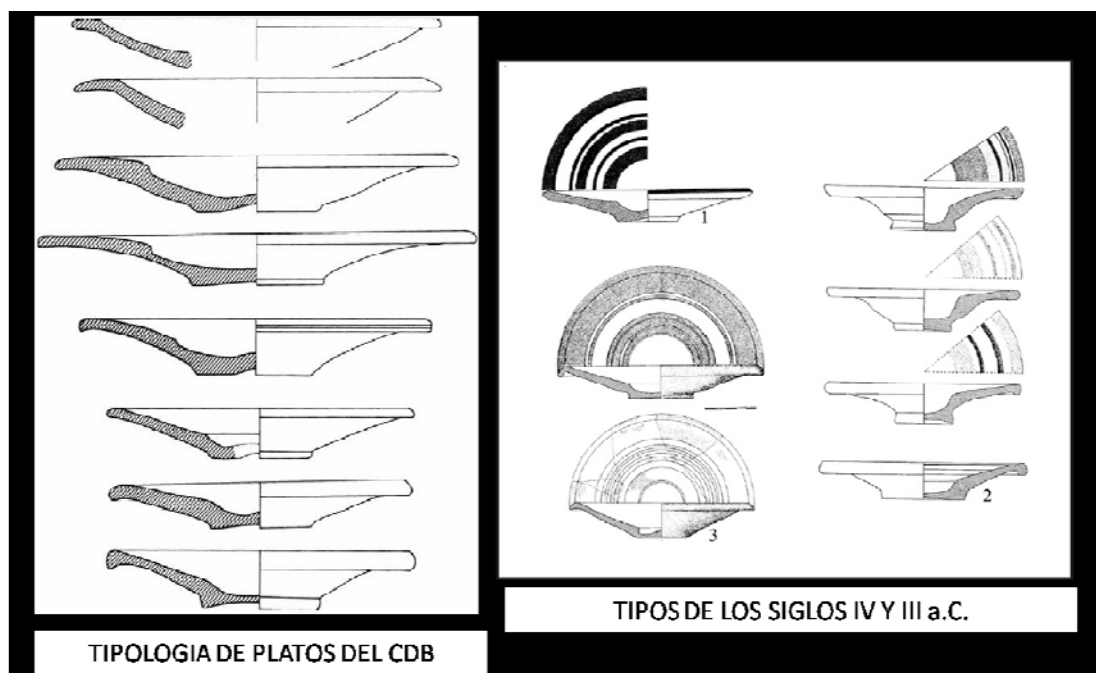


Fig. 9. Izquierda: Evolución de los platos del Castillo de Doña Blanca de los s. VIII-IV a. C. Derecha: Platos de los siglos IV-III a. C. de Castro Marin (Portugal), La Algaida (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz) y La Tiñosa (Huelva)

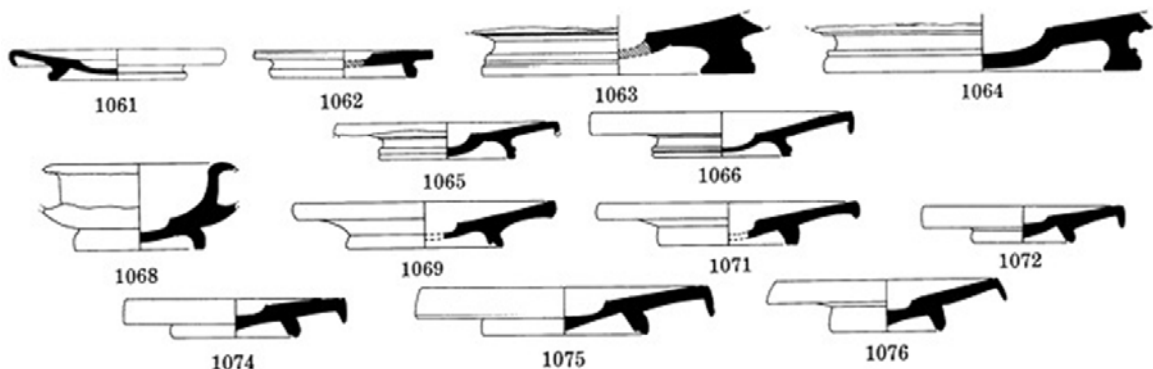


Fig. 10 . Platos del pescado -fish plate-. Ágora de Atenas. Siglos V-IV a. C.

no el único centro productivo—, por la única razón de que fueron allí donde se dieron a conocer casi por vez primera y se publicaron bajo ese nombre. Hoy sabemos más de su extensión y posibles talleres, ubicados en el ámbito de control de Cartago, poco antes del comienzo de la Segunda Guerra Púnica. Y marcan el control cartaginés en Occidente. Imitan las formas griegas de barniz negro, entre las que se halla el plato de pescado, pero con una superficie rojiza o castaña rojiza en lugar del barniz negro, que es su sello característico. Perduran hasta los inicios del siglo II a.C. Y desde fines del siglo V a.C. se realizaron producciones locales turdetanas, continuando a las antiguas fenicias y a las griegas y de Kuass, barnizadas o pintadas de rojo. Dos platos de este tipo se hallan en el Mueso de Jerez y he hablado de ellos. En el ámbito colonial de Cartago se fabricaron platos de pescado característicos decorados con bandas rojas y filetes negros.

También hay que mencionar, en la generalidad

de este tipo, los que muestran una pasta y superficie gris, que abarcan desde el ámbito colonial del mar Negro hasta Occidente, e incluso se han hallado en Lixus.

Juan Ramón ha indicado, en un trabajo de 2012, que en 1999 los platos de pescado son una forma poco común en la Península Ibérica, según las conclusiones de J. M. García. En efecto, los griegos del siglo IV a.C. son escasos, pero los de Kuass son bastante numerosos en la Península y en el mediodía portugués, sobre todo en la costa, como se advierte en varias tesis doctorales de estos últimos diez años, en zonas donde se debía consumir el pescado con el garum u otra salsa. En el caso portugués se observa un vínculo estrecho con el suroeste peninsular, y especialmente con la Bahía gaditana.

Hay que señalar también la asociación del plato de pescado y pequeños cuencos de bordes incurvados al interior. Lo que se advierte en la cerámica



CERAMICAS DE KUASS DEL CASTILLO DE DOÑA BLANCA

Fig. 11. Cerámicas de Kuass del Castillo de Doña Blanca

ca griega de barniz negro, de Kuass y turdetana. El borde incurvado sugiere que no era una copa para beber, de las que se poseen otras formas, sino un contenedor de líquidos. Se ha sugerido que pudieran ser saleros. Pero vincular plato y cuenco parece oportuno, aunque no sepamos responder con exactitud cuál es el grado de conexión o dependencia (Fig. 11).

En el muestrario de este tipo de platos cabe mencionar los griegos que interiormente se decoran mediante especies de peces, en torno al pocillo central, e indican claramente la función de esta forma, y las imitaciones que se realizaron sobre todo en la Península en el ámbito griego de la costa levantina hispana del mediterráneo. En el espacio territorial turdetano, poco dado a la ornamentación figurada y compleja desde tiempos fenicios, estas decoraciones están ausentes. Pero en la costa levantina, más helenizada y donde las figuras y relatos son frecuentes, se han exhumado varios de ellos, e incluso aparece en su iconografía y en temas simbólicos.

Hemos dado por supuesto, sin una demostración suficiente, que este tipo de plato debió servir para el consumo del pescado acompañado con algún

tipo de salsa, probablemente garum. La aparición de la forma coincide temporalmente con el auge del consumo de pescado en los simposia de los griegos y poco después de los romanos, y en los ámbitos helenizados, entre los que se hallan Cartago y su zona de influencia.

Pero ciertos platos ibéricos decorados con peces, de la zona levantina, se han interpretado como *"expresión de una determinada concepción del orden del universo y del tránsito a la otra vida. Flores, estrellas y espirales son la expresión de los tres elementos, mientras que el pez muestra el camino hacia la otra vida"*, como defiende C. Arnegui en el resumen de su artículo *"Los platos de peces y el más allá"*. Reconoce la autora que la influencia no puede ser otra que la serie de decoraciones griegas con peces del siglo IV a.C., sobre todo a través de modelos procedentes de la Campania o de Etruria. E indica que hay indicios de que algunos de estos platos reducen su tamaño y que aparecen en ocasiones en contextos funerarios. Y se plantea la posibilidad de que estos platos hubieran servido para consumir, de modo alegórico, pescado en banquetes funerarios para propiciar un tránsito feliz hacia la otra vida. Una teoría sugerente y posible que tuvo su réplica en



Fig. 12. Platos de pescado griegos decorados

el mundo ibérico levantino entre los siglos III y I a.C.

La aparición de peces en la vajilla se advierte en varios vasos que muestran un desarrollo iconográfico complejo, junto a un número importante con pocillo o cazoleta central y superficies lisas. Los influjos griegos son palpables en estos esquemas iconográficos de peces, dentro de una estética y formas simples que apenas permiten la identificación de las especies, como es el caso de la vajilla griega existente. El plato de Covalta, que se ha mostrado en la exposición, ofrece un círculo de peces en torno al pocillo, y sus formas se muestran de un color uniforme negro sin detalles. Pese a su simpleza, es una imitación del plato de pescado griego decorado con peces. Otro procedente de Liria decora el pocillo con círculos y ángulos rellenos, revestido de un círculo amplio relleno de rojo, y a su alrededor giran peces, en este caso con más detalles, entre rosetas y flores esquemáticas. Es un plato característico de la imitación de una idea no reflejada íntegramente como su prototipo, sino interpretado en su propio esquema cultural. Un ejemplo de simbiosis y aculturación perfecta. Lo mismo se advierte en otros platos de esa zona. Y merece, por último fijarnos, para ampliar el espectro de estas decoraciones y sus influjos griegos e interpretación local en un plato de Tossal de la Cala, con dos círculos de peces pintados con mucho detalle, entre amplios círculos negros, entre esquemas diminutos de flores que rellenan todo el espacio ante el *horror vacui* que siente el alfarero en sus diseños, y el pocillo quedaba exento, mientras que por el exterior el artista lo cubrió con su imaginario floral.

Casi todos los platos conocidos se han datado entre el espacio de los siglos IV y III a.C., y en algunos casos poco más tarde, entre los siglos II y I a.C. Y, en cuanto a su significado y función social, la Dra. Aranegui, que ha efectuado una síntesis, los interpreta relacionados con el Más Allá, con la otra vida, en un sentido funerario. Se basa en la relación cultural entre el Levante central hispano y la Magna Grecia y Sicilia donde florecieron importantes escuelas filosóficas, entre las que sobresalen el orfismo y el pitagorismo, creyendo la primera en la experiencia mística de la salvación del individuo. Y es aquí donde ella entiende el programa iconográfico de peces y los elementos florales —espirales, rosetas y ramas—

en los ajuares funerarios de los siglos IV y III a.C. Ideas que superan el mundo estricto suritalico y alcanzan hasta más arriba de la Península italiana, hasta el propio mundo etrusco helenizado. En este contexto temporal e ideológico debieron hallar cobijo en estas ideas de carácter funerario de ultramundo que se expresa en los motivos de peces y flores de los platos, lógicamente adaptados a la mentalidad del lugar, entre el 250 y 150 a.C. fundamentalmente.

En este sentido, cabe destacar las diferencias entre esta zona y la turdetana, que abarca prácticamente el suroeste peninsular. En la primera, los influjos griegos son evidentes en las formas y en lenguaje iconográfico. Y en la turdetania, mucho más parca en las decoraciones de vasos, permaneció con seguridad —y la arqueología así lo documenta— el sustrato ideológico fenicio y púnico, no arraigando las ideas griegas. Lo cual se percibe con claridad en la tipología de la vajilla griega que se comerció en la zona, y que las demandaba en su mayor parte sin decoración figurada. Es escaso, prácticamente nulo, el porcentaje de cerámicas de figuras rojas, con temas míticos o alegóricos, en la región de los turdetanos. Y cuando aparecen no parecen aleccionar ni conllevar mensajes de signo filosófico. El pensamiento fenicio-oriental y griego poseen algunas diferencias en los conceptos, y asimismo la manera de expresarlo.

Hemos efectuado un recorrido por las formas de un plato, por los peces y salsas que se debieron degustar en él, por el mundo de las artes de pesca, por la pesca y su derivado industrial, por la cocina y los símbolos sociales y funerarios. Una suma de aspectos que cualquiera que vea un plato con pocillo central y borde amplio y angulado debe preguntarse y conocer. Pocas veces una forma tan simple nos ha hecho viajar por tantos caminos, desde la tipología a las pesca y a los productos que en los platos se consumían, en una cocina basada en los peces y en las salsas acompañantes. Cuando nos hallemos delante de un plato, se tendrá en la mente no sólo la tipología, sus características y las fechas, sino todos los aspectos que propiciaron inventarlos y su uso posterior.

Carmen J. Pérez Pérez

DESCRIPCIÓN

Plato de pescado, realizado a torno, con profundo pocillo central, amplia ala, rematada en pestaña y pie macizo. Tiene la parte interior engobada en rojo vinoso, quedando sin tratar el pocillo central. El reverso no está decorado.

Dimensiones

Diámetro: 17,2 cm. Altura: 2,6 cm

Cronología

Turdetano. Siglo III a. C

Procedencia

Mesas de Asta. Excavaciones arqueológicas dirigidas por M. Esteve Guerrero. Año 1955-1956. Fecha de ingreso: 12/1/1957.



Bibliografía básica

- ARANEGUI, C. (1996): "Los platos de peces y el Más Allá". *Complutum* Extra 6 (I), pp. 401-414.
- BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J.M (2006): "La pesca en la antigüedad y sus factores económicos". En: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional* (1-5 de junio de 2004, El Puerto de Santa María-Cádiz), pp. 21-36.
- GARCÍA VARGAS, E.; BERNAL CASASOLA, D. (2009): "Roma y la producción de *garum* y *salsamenta* en la costa meridional de Hispania. Estado actual de la investigación". En: *Arqueología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al fin del mundo antiguo*. (ed. D. Bernal). Monografías del Proyecto Sagena I, pp. 133-362
- GUTIÉRREZ LÓPEZ, J.M. (2004): "La factoría de Puerto 19 (El Puerto de Santa María, Cádiz) y la producción de salazones de Gadir". *XVI Encuentro de Historia Antigua de San Fernando. Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la Bahía de Cádiz*. Córdoba, pp. 237-262.
- LAGÓSTENA, L. (2007): "Sobre la elaboración del *garum* y otros productos piscícolas en las costas bética". *Mainake* XXIX, pp. 273-289.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. (2003): *Cerámicas gaditanas "tipo Kuass"*. Real Academia de la Historia-Universidad de Cádiz. Madrid 2003.
- (2016): The Red Slip Tableware of Punic and Early Roman Gadir/Gades (4th-1st B.C.). An Update on the so called "Kouass Ware". Some Features of the Hellenization on Local Tableware, *IARPOTHP, International Association for Research on Pottery of Hellenistic Period. Vol I. Traditions and Innovations*. Proceedings of the 1st Conference of IARPOTHP. Berlin, pp. 55-68.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. Y CAMPANELLA, L. (2006): "Finalmente a la mesa: el consumo de pescado en el mundo fenicio-púnico". *Actas I Conferencia Internacional sobre la Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho*. Vol II. Srvilla, 633-702.
- PONSICH, M. (1969-70): "Nota preliminaire sur l'industrie de la ceramique preromaine in Tingitanie (Kouass, region d'Arcila)". *Karthago* XV, pp. 75-97.
- RODRÍGUEZ PANTOJA, M. (2006): "La pesca en los textos grecolatinos". En: *Historia de la pesca en el ámbito el Estrecho. I Conferencia Internacional* (1-5 de junio de 2004). El Puerto de Santa María- Cádiz, pp. 111-150.
- ROSELLÓ, E. Y MORALES, A. (1994): *Castillo de Doña Blanca: Archaeoenvironmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*. BAR International Series 593. Oxford.
- RUIZ MATA, D. Y PÉREZ, C. J. (1995): *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*. Biblioteca de Temas Portuenses 5. El Puerto de Santa María.
- RUIZ MATA, D.; RUIZ GIL, J. A. Y LÓPEZ AMADOR, J. J. (2006): "La pesca en época prerromana en la Bahía de Cádiz (Apéndice sobre las factorías de salazones de El Puerto de Santa María)". En: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional* (1-5 de junio de 2004, El Puerto de Santa María-Cádiz), pp. 273-337.
- SOUSA, E. Y ARRUDA, A. M. (2010): "A gaditanização do Algarve". *Mainake* 32, pp. 951-974.
- SPARKES, B.A. Y TALCOTT, L. (1970): *Black and Plain Pottery of the 6th, 5th, and 4th Centuries B.C.* Athenian Agora XII. Princeton-New Jersey.
- SÁEZ ROMERO, A. (2008): "La producción cerámica de Gadir en la época tardo-púnica (siglos III-I a. C)". *BAR International Series* S1812. Oxford.
- (2016): "Grey Wares pf Late Punic Gadir (4th -3rd Centuries BC). Some Features of the Hellenization of Local Tableware, IARPOTHP, International Association of Research Pottery of the Hellenistic Period. Vol. I. Traditions and Innovations. Proceedings of the 1st Conference of IARPOTHP. Berlin, pp. 43-49.
- ZAMORA LÓPEZ, J. A. (2006): "La pesca entre cananeos y fenicios: la documentación epigráfica y el papel del pescado en los rituales". En: *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho. I Conferencia Internacional* (1-5 de junio de 2004. Puerto de Santa María-Cádiz), pp.83-108.