

ANAIS DO
IX SIMPÓSIO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO DOS
PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE HISTÓRIA

(Florianópolis, 17 a 23 de julho de 1977)
Organizados pelo Prof. Eurípedes Simões de Paula

Publicados pela Profa. Alice Piffer Canabrava
Secretário Geral da ANPUH

O HOMEM E A TÉCNICA

Volume I

SÃO PAULO - BRASIL

1979

GARUM E SALSAMENTUM (TÉCNICA DE SALGA DE PEIXES NA ANTI-
GUIDADE) (*) (Resumo)

GABRIELA MARTIN SOUTO MAIOR

da Universidade Federal de Pernambuco.

Desde a Prê-história o homem tem procurado no mar o seu sustento. Mariscadores e apanhadores de crustáceos dos concheiros espipaleolíticos de Portugal e dos *kjökkenmøddinger* e homens dos sambaquis brasileiros, basearam sua alimentação nos produtos do mar e dos rios.

Quando grupos prê-históricos mais avançados conseguem construir a jangada e inventam a rede e o anzol, aventuram-se no mar, atrás de pesca mais produtiva. A necessidade de conservar produtos que se deterioram rapidamente obrigou aos antigos a imaginarem formas de conservação da pesca, das quais resultaram o simples secado, a salga, a salmoura e até as conservas mais sofisticadas e aperfeiçoadas das épocas fenícia e romana. O peixe assim conservado, não só assegurava abastecimento regular às populações ribeirinhas como também se transformou em produtos de intercâmbio entre populações porto-históricas e, posteriormente, razão de intenso tráfico comercial no Mediterrâneo nas áreas de economia monetária.

Textos clássicos evidenciaram que certos tipos de conserva de peixes, especialmente o conhecido com o nome de *garum sociorum* e *garum hispanicus*, extraídos do atum e da cavala (*scomber*) eram exportados para os mercados da Itália e do Mediterrâneo Oriental e consumido nas mesas refinadas de Roma e Atenas, procedendo de longínquas feitorias situadas na Península Ibérica.

Plínio-o-Velho, Estrabão, Ausônio, entre outros autores clássi

(*) - Comunicação apresentada na 2a. Sessão de Estudos, Equipe A, no dia 19 de julho de 1977 (Nota da Redação).

cos, falam de conservas de peixe produzidas na Península Ibérica e na Mauritânia Tingitana; vemos, pois, que, desde o século I a.C. até o IV a.D., há notícias sobre a indústria de conservas hispânicas.

A moderna pesquisa arqueológica tem possibilitado a descoberta de uma série de feitorias para o beneficiamento do peixe e nos permite identificar, em parte, a complicada técnica seguida nelas. Desde a desembocadura do Tejo até aproximadamente a foz do rio Ebro, sucedem-se, na Península Ibérica, uma linha contínua, ao longo da costa atlântica e mediterrânea, de ruínas e de antigas feitorias de conservação do pescado que, desde a colonização fenícia nas costas hispânicas, exploraram a pesca e a indústria de conservas, muito antes da conquista romana. Feitorias de grande porte que deviam utilizar numerosas mão-de-obra, exportando regularmente; os pequenos estabelecimentos deveriam atender apenas o mercado local. Entre os primeiros podemos citar o de Trôia, em Setubal (Portugal), seguramente um dos maiores, se não o maior do mundo romano ocidental, e Lixus, no Marrocos; dentre os de pequeno porte, são numerosos os de Algarve, em Portugal e os da costa de Alicante, na Espanha, de estruturas e técnicas de fabricação diferentes. Nossa experiência pessoal neste campo, com a escavação arqueológica e estudo exaustivo dos materiais de uma destas feitorias, a única até agora publicada, permite-nos apresentar a este Simpósio de ANPUH, dedicado ao tema do "Homem e a Técnica", resumo da nossa experiência em campo de tanta importância na Economia Antiga.

Analisaremos, primeiramente, os textos antigos que, direta ou indiretamente, se referem às indústrias citadas e ao comércio e produção de sal, ambas intimamente ligadas. Estudaremos em seguida os dados que a Arqueologia nos proporciona, ou seja, os tipos de instalações e sua localização. Finalmente, uma pequena parte gráfica mostrará algumas instalações e tipos de recipientes que foram utilizados em época romana para o transporte e consumo de produtos obtidos.

* * *

*

INTERVENÇÃO.

Do Prof. *Waldomiro Bettoni* (do Centro de Ensino Superior de E
rexim. RS).

Pergunta:

"1. Esses tanques escavados na rocha em comunicação com o mar na
bacia leste do Mediterrâneo, não podem ser considerados como método
de captura de peixes?

2. O que a Profa. Gabriela poderia adiantar sobre os métodos em
pregados na captura do peixe nessa época?"

* *

*

RESPOSTAS DA PROFa. GABRIELA MARTIN SOUTO MAIOR

Ao Prof. *Waldomiro Bettoni*.