

4.2. Los recursos del mar en el mundo griego

Chiara M. Mauro

4.2.1. Los recursos marítimos

En el contexto egeo, el mar ha sido siempre un elemento de importancia primaria, favoreciendo la comunicación entre los distintos territorios y proporcionando diferentes recursos, como, por ejemplo: pescado, marisco, esponjas, conchas y sal. La explotación de los recursos marinos en el área egea se remonta al menos al mesolítico⁴⁵. Sin embargo, es a partir de la mitad del II milenio a.C. cuando el mar empieza a desempeñar un papel fundamental en el día a día de la población, especialmente de aquellos grupos humanos asentados en las zonas costeras.

Desde los periodos que denominamos medio-minoico⁴⁶ y medio-cicládico⁴⁷, los elementos marítimos (animados y no) se convierten en un motivo decorativo típico (Fig. 64), al punto de que —para la segunda mitad del II milenio a.C.— podemos hablar de la aparición de un «estilo marino», caracterizado por la

⁴⁵ Se denomina mesolítico al periodo intermedio entre paleolítico y neolítico; abarca aproximadamente desde el 10000 a.C. hasta el 8000 a.C.

⁴⁶ El periodo medio-minoico corresponde a una de las tres etapas en las que convencionalmente se divide la cronología de la civilización minoica (Creta). Cubre aproximadamente la primera mitad del II milenio a.C.

⁴⁷ El periodo medio-cicládico corresponde a una de las tres etapas en las que convencionalmente se divide la cronología de la civilización que habitaba las islas Cícladas (Mar Egeo, Grecia). Cubre aproximadamente la primera mitad del II milenio a.C.

Cómo citar: Mauro, Chiara M. «Los recursos del mar en el mundo griego». En *La Antigua Grecia hoy. De la ciudadanía y sus límites al «desarrollo sostenible»*, editado por Miriam Valdés Guía y Fernando Notario Pacheco, 301-314. Madrid: Ediciones Complutense, 2024. <https://dx.doi.org/10.5209/div.018.18>

representación de abundantes criaturas marinas, entre ellas, pulpos, peces y delfines, sobre un fondo de rocas, algas y esponjas (Fig. 65). Si bien este estilo se desarrolla principalmente en la producción cerámica, este se observa también en otros tipos de soportes, como sellos o frescos murales. La precisión con la que se plasman la fauna y la flora marina denota un profundo conocimiento del mundo subacuático.

El mundo griego del I milenio a.C. sigue dependiendo en gran medida de la explotación de los recursos del mar: estos no solo eran fundamentales para la alimentación, sino que a algunos de ellos se les daban también otros tipos de uso. Los múrices (moluscos gasterópodos), por ejemplo, se utilizaban para extraer un colorante orgánico de color rojizo (la púrpura) que servía para teñir textiles y otros soportes. La sal marina, además de para condimentar los platos, se utilizaba con frecuencia para la conservación de los alimentos: la salazón permitía, de hecho, alargar notablemente el periodo de preservación de carne, pescado y verduras y favorecía su almacenamiento y exportación.

Refiriéndose al mar, Homero usa repetidamente la expresión «el mar rico en peces» que nos sugiere la consciencia, ya durante la edad oscura, de un mar rebosante de vida y, por lo tanto, abundante en recursos (ej. Homero, *Odisea*, 9.135-136). Los hallazgos ictiológicos y malacológicos —así como el estudio de los motivos iconográficos— confirman esta primera impresión, ya que revelan la extrema variedad de pescados y mariscos con los que los antiguos griegos estaban familiarizados (Fig. 66). Entre las especies más pescadas y consumidas destacan aquellas que habitaban en aguas poco profundas o, por lo general, no muy alejadas de la costa. Los registros arqueológicos ponen en evidencia el consumo de especies tales como: espáridos, meros, escorpenas, lapas y mejillones. Peces más grandes, o típicos de aguas más profundas, se atestiguan solo raramente. Aun así, al menos durante toda la época arcaica, el consumo de pescado era percibido como propio de la alimentación de los pobres: Home-

ro (Texto 1), por ejemplo, cuenta cómo Odiseo y sus compañeros, tras atravesar el estrecho de Escila y Caribdis, tuvieron que resignarse a comer pescado, ya que habían terminado el resto de fuentes de avituallamiento.

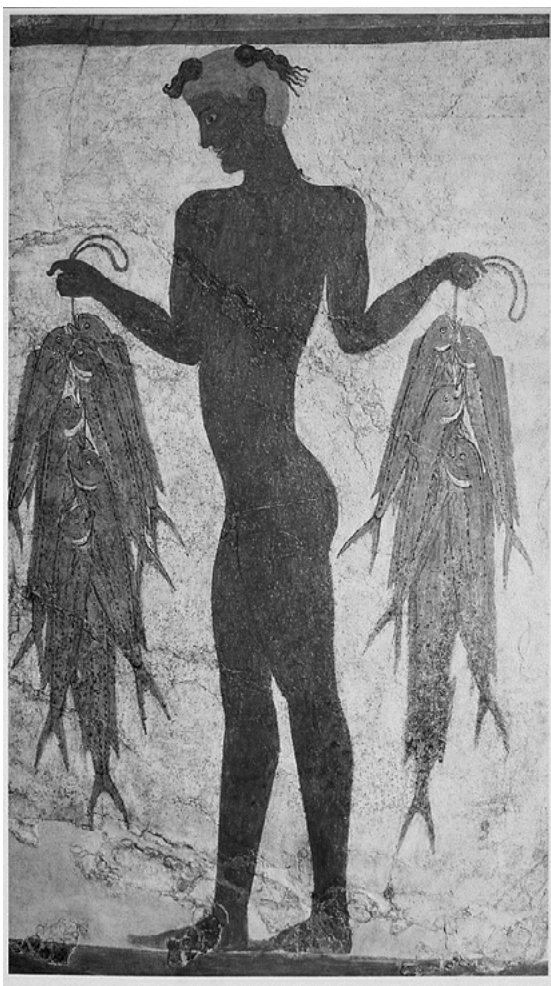


Fig. 64. Pescador que lleva llampugas representado en un fresco de Akrotiri, en la isla de Santorini, Grecia, (1600 a.C. Museum of Prehistoric Thera). Fuente: Wikimedia Commons.

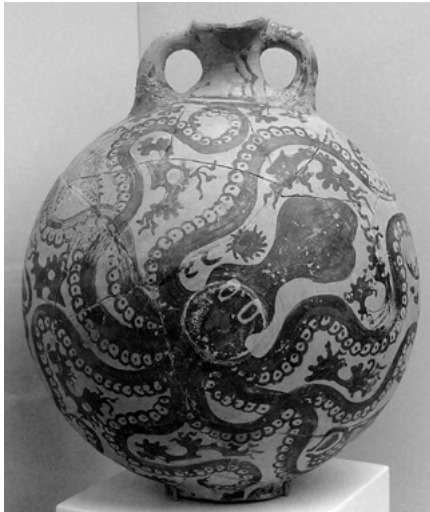


Fig. 65. Vasija minoica con decoración marina, 1500 a.C. Hoy en el Museo Arqueológico de Heraklion (Creta, Grecia), C 3383.
Fuente: Wikimedia Commons.



Fig. 66. Plato para consumir pescado decorado con peces. Procedente de Apulia, 340-320 a.C. Hoy en el Museo del Louvre. K588. La cavidad central se utilizaba para que los líquidos del pescado se acumularan allí o bien para alojar salsas con las que acompañar el pescado (como, por ejemplo, la salsa tasia). Fuente: Wikimedia Commons.

4.2.2. La pesca en el mundo griego

Aunque el consumo de pescado y marisco está descrito en las fuentes literarias como algo a lo que resignarse solo en caso de necesidad (ej. Homero, *Odisea*, 4.368-369 y 12.329-332), la pesca ocupaba un lugar clave dentro de la economía de las ciudades costeras del mundo griego; además, a pesar los testimonios homéricos, los datos que tenemos a nuestra disposición sugieren que los productos ícticos formaban parte de la dieta de gran parte de la población, siendo consumidos frescos o en conserva.

Una descripción bastante completa de las diferentes técnicas de pesca utilizadas por los antiguos procede de la obra de Eliano (*Sobre la naturaleza de los animales*) y, sobre todo, *De la pesca* de Opiano de Anazarba (un trabajo en verso que contiene dos cantos que describen los peces y tres cantos que tratan del arte de la pesca). Eliano y Opiano son autores del siglo II d.C.; sin embargo, las informaciones sobre el mundo submarino que incluyen en sus trabajos no son fruto de observaciones directas, sino que se basan en la lectura y en la consulta de fuentes escritas de épocas anteriores. Los conocimientos ictiológicos de Eliano y Opiano son, por tanto, deudores de los tratados biológicos de Aristóteles y de otros manuales helenísticos que no han sobrevivido al paso del tiempo (o han sobrevivido solo en parte): el *Epítome a la obra de Aristóteles* de Aristófanes de Bizancio (s. III a.C.), *Sobre los animales acuáticos* de Clearco de Solos (s. III a.C.), *Sobre los peces* de Dorión (s. I a.C.), diversas obras de Mecrodoro de Bizancio relativas a los peces (s. I d.C.), *Iatría* de Marcelo de Side (s. II d.C.) y el *Haliéuticon* de Ovidio (s. I d.C.).

Según Opiano (Texto 2), cuatro eran las principales técnicas de pesca:

1. la pesca con anzuelo;
2. la pesca con redes;
3. la pesca con nasas;
4. la pesca con arpón.

La elección de la técnica a adoptar dependía, sin duda, de las condiciones naturales del entorno, pero, sobre todo, de la especie que se pretendía capturar.

Los anzuelos podían atarse a una caña, una vara larga realizada en material vegetal, flexible y resistente. A la caña se conectaba un largo hilo fabricado o con lino o con crines de caballo, preferiblemente de color neutro para que las presas no lo vieran y no desconfiasen. La pesca con caña podía llevarse a cabo desde una embarcación o, directamente, desde los muelles o la playa. Los cebos solían hacerse generalmente (pero no únicamente) con una mezcla de harina, queso y leche cuajada. Los pescadores que practicaban la pesca con caña tenían que armarse de paciencia, ya que podía trascurrir mucho tiempo antes de que un pez mordiera el anzuelo (Opiano, *De la caza*, 1.57).

La pesca con redes consistía en obtener grandes cantidades de pescado con un esfuerzo más reducido. Los pescadores griegos, como queda reflejado en el testimonio de Opiano, conocían numerosas variantes de redes para pescar, que utilizaban según las necesidades del lugar o el número de pescadores disponibles. Para la realización de las redes se utilizaban algodón, junco, cáñamo y lino, mientras que como lastre se empleaban pesas de plomo, piedra o hierro. Algunas de estas redes se arrastraban desde las embarcaciones; otras eran fijas y se instalaban junto a la costa.

Las nasas eran cestos de mimbre, esparto o junco entretrejidos, hechos como si fuesen embudos. Estas se bajaban hasta el fondo marino y allí se instalaban hasta que las presas penetraban en su interior. Servían fundamentalmente para la captura de calamares, langostas, anguilas, bogavantes y quisquillas (Opiano, *De la caza*, 4.225).

Por último, la pesca con arpón (tridente) precisaba una gran fuerza. Esta herramienta podía ser utilizada a bordo de los barcos de pesca para cazar emperadores y atunes pequeños, o en aguas bajas y zonas estuarinas para capturar esturiones.

4.2.3. La pesca en las *poleis* del Mar Negro y del Mar de Mármara

Tras haber entrado por el Estrecho de Gibraltar desde el Atlántico, los atunes bordeaban la costa septentrional de África y, desde allí, remontando la corriente de los Dardanelos, entraban en el Mar de Mármara y en el Mar Negro. Debido a estas favorables condiciones, muchas *poleis* de este área vivían principalmente de la pesca y de la exportación de los productos ícticos.

Entre las ciudades que desempeñaron un papel destacado en estos ámbitos se encontraba seguramente la polis de Cícico, fundación milesia de la Propóntide (Mar de Mármara). Para capturar los abundantes y grasos atunes, Cícico utilizaba la técnica de la almadraba, instalando un laberinto de redes que cortaban el paso de los bancos de peces. A partir del 550 a.C., el atún de Cícico se convirtió en el mismo símbolo de la ciudad, siendo acuñado en el anverso⁴⁸ de las producciones monetarias. Más allá de Cícico, otras ciudades cuya economía se basaba fundamentalmente en la pesca fueron: Bizancio, Amisos, Sínope, Themiskyra, Trébizonte y Kerasous.

Según nos sugieren las fuentes literarias, los habitantes de Cícico y de las otras ciudades de este área capturaban tantos atunes —y productos marítimos en general— que sus habitantes por sí solos no eran capaces de consumirlos. Los recursos pescados se trataban, por lo tanto, a través del sistema de la salazón; gracias a este tipo de conserva, eran comercializados en lugares lejanos a cambio de otros productos que escaseaban en el territorio. El término genérico griego para indicar las salazones de pescado era *tharicos*. Mientras que el pescado se solía conservar en salazón, para la preservación de los mariscos se utilizaban la salmuera y el vinagre.

⁴⁸ Se denomina anverso la cara principal de una moneda.

4.2.4. El coste del pescado y del marisco

Si durante la época arcaica los productos del mar eran considerados alimentos reservados a los pobres, a partir del siglo v a.C. se registra un cambio llamativo: las costumbres alimentarias varían a tal punto que la siempre creciente demanda de pescado y marisco aumenta el precio de estos productos en el mercado. En el periodo clásico el pescado se convierte en un lujo y durante el periodo helenístico se escriben tratados especializados —el *Arte de comprar pescado no caro* de Linceo de Samos— sobre cómo comer pescado sin gastar una fortuna.

En un pasaje del *Emporos* de Dífilos, un personaje exclama que pagó su peso en plata por comprar pescado, comparando su gasto al que se enfrentó Príamo para rescatar a Héctor. En el *Neaniskoi* uno de los personajes creados por Antífanes se queja de que tiene que mirar hacia el otro lado cada vez que va a comprar pescado; pues si viera lo pequeño que es el pescado y pensara cuánto se está gastando, se quedaría helado. En los *Acarnienses*, Aristófanes afirma que en Atenas el precio de una anguila era de tres dracmas, mientras Ánfide le hace eco documentando que el pulpo costaba cuatro óbolos y la barracuda llegaba a ocho. Si bien es conocido que las comedias a menudo exageraban la realidad, también es cierto que las frecuentes bromas sobre el precio del pescado y del marisco se basaban probablemente en situaciones reales observables en la Atenas del siglo v a.C.

A finales del siglo III a.C. en la pequeña localidad de Acrefias (Beocia) se exhibió, como medida para proteger a los consumidores de los aumentos excesivos, una estela con la lista de los peces y sus respectivos precios: el pescado menos caro era el *skaren*, quizás identificable con el *Sparisoma cretense* o vieja colorada; en cambio, la ventresca de atún costaba tres veces más. Ateneo, transmitiendo las palabras de Érifó, sitúa —junto con la ventresca de atún y entre otros productos fuera del alcance de los pobres— la cabeza de lubina, el congrio y la sepia.

Afortunadamente existían también productos más accesibles: las salazones o los pescados ahumados eran menos costosos y se podían encontrar bastante comúnmente en las mesas de los griegos. Según los testimonios de Demóstenes (*Contra Lácrito*, 31) y Aristófanes (*Paz*, 564 y *Caballeros*, 1247), los esclavos y los jornaleros que trabajaban en los campos consumían habitualmente pescado en salazón.

Uno de los aliños más apreciados para acompañar los platos de pescado era la salsa de Taso, una salsa elaborada en la homónima isla del Norte del Egeo. Esta salsa (a veces llamada simplemente «tasia») estaba hecha a base de pescado (probablemente boquerones), era aceitosa (por lo tanto, reluciente) y tenía un sabor intenso y ligeramente picante. Ateneo de Náucratis, en un comentario al fragmento 426 K.-A. de Aristófanes, aconseja emplearla para acompañar el pescado a la plancha, mientras Aristófanes documenta su uso para consumir el pescado frito (Aristófanes, *Acarnienses*, vv. 670-671).

4.2.5. El estatus legal de los recursos marítimos y su explotación

«El mar podría muy bien ser de todos. En cuanto a los peces, estos son de quien los paga». Este fragmento, atribuido a Feníclides de Megara —poeta cómico del siglo III a.C.— resume claramente la distinción que se operaba en la Antigua Grecia entre el mar como patrimonio común y el estatus legal de sus recursos. También implica, de manera tácita, la existencia de algún tipo de control sobre la actividad pesquera. Este control, en la práctica, se podría ejercer solo sobre espacios acuáticos limitados, tales como lagunas y dársenas y cuencas portuarias (Platón, *Leyes*, 7.824b-c).

En cierta medida, hubo en la Antigüedad episodios circunstanciales (tanto voluntarios como involuntarios) de sobreexplotación de los recursos marítimos. En primer lugar, la facilidad

de pescar en aguas poco profundas, frente a las dificultades de la pesca en mar abierto, determinó un mayor consumo de las especies que vivían a poca profundidad y de ejemplares pequeños o jóvenes. En determinados periodos, además, la demanda de especies concretas creció considerablemente, llegando a plantear serios problemas de abastecimiento. Por ejemplo, durante el I milenio a.C., la demanda de múrices para la producción de la púrpura fue tan alta que llegó a niveles preocupantes. Además, en Corinto, durante el siglo V a.C., el consumo de atunes y productos derivados era tan elevado que este pescado —si bien se podía encontrar en áreas cercanas— se importaba procesado también desde el Atlántico. Las excavaciones arqueológicas han sacado a la luz una estructura conocida como «Edificio de las ánforas púnicas» (*Punic Amphora Building*): se trataba de un complejo comercial utilizado por mercaderes especializados en productos importados, sobre todo pescado. Los pescados encontrados dentro de las ánforas (en su mayoría atunes y pargos) se pescaban y salaban en Occidente y se llevaban, vendían y consumían en Corinto y en toda Grecia.

En la Grecia Antigua existían formas de reciclaje y optimización del uso de los recursos marinos que hoy calificaríamos de «ecológicamente sostenibles». ¿Algún ejemplo? No todos los productos del mar se comían. La pesca de determinadas especies estaba prohibida o regulada. Entre otros, un particular tipo de cangrejo (la cigarra de mar) no podía comerse ni pescarse por ser considerado compañero de Perseo, héroe de la mitología griega, hijo de Zeus y de la mortal Dánae (Claudio Eliano, *Sobre los animales*, 13.26).

Tampoco el consumo de salmonetes estaba consentido a todos. Los iniciados en los misterios eleusinos, por ejemplo, tenían prohibido comerlos, ya que no se consideraban un alimento puro. Según Eliano, el salmonete devoraba cualquier cosa a su alcance, incluyendo «cadáveres de hombres o de otros peces» (Claudio Eliano, *Sobre los animales*, 2.41).

También existían formas para optimizar el aprovechamiento de algunas especies. Los múrices, por ejemplo, una vez pescados para producir púrpura, tenían varios usos en la medicina y en la magia. Por lo tanto, aunque su carne era dura e indigerible, el líquido que contenían se utilizaba porque se creía que tenía propiedades laxantes. Las conchas de los crustáceos se machacaban y reducían a un polvo que se utilizaba para enyesar muros y pavimentos. Cuando estaban enteras, se utilizaban para mosaicos, joyería o para decorar e impermeabilizar las paredes de los estanques.

Textos

Homero, *Odisea*, 12.327-332 (Trad. J.M. Pabón) (Texto 1)

*Mis amigos, en tanto hubo pan y duró el rojo vino,
aplacaban el hambre y la sed sin tocar a las vacas;
mas, gastado por fin cuanto había en el bajel, la penuria
los forzaba a cazar errabundos y fue su alimento
no otra cosa que peces o aves por caso atrapados
con los corvos anzuelos: el hambre roía sus entrañas.*

Opiano, *De la pesca*, 3.71-91 (Trad. C. Calvo Delcán) (Texto 2)

Cuatro métodos de captura en el mar han ideado los pescadores. Algunos se deleitan con los anzuelos, y de este grupo unos pescan con largas cañas a las que se han atado un sedal de crin de caballo bien trenzado, otros simplemente arrojan un torzal de lino sujeto a sus manos; y otros se recrean con linos emplomados, o con linos de los que penden muchos anzuelos.

Otros prefieren disponer redes y de estas hay las llamadas redes arrojadizas, y las llamadas de arrastre: rastras, y redondas redes de bolsa, y redes barrederas hay las llamadas redes de suelo y redes arrojadizas redondeadas, y las corvas redes que pueden contener toda clase de pesca; innumerables son las variadas clases de redes de astutos senos.

Otros tienen sus mentes más puestas en nasas que proporcionan alegría a sus dueños mientras duermen tranquilamente y espléndida ganancia les espera con pequeño esfuerzo.

Otros con el tridente provisto de largas puntas hieren a los peces desde tierra o desde una barca, según lo deseen. La medida adecuada y la recta norma de todos estos instrumentos las conocen exactamente los que efectúan estos trabajos.

Opiano, *De la caza*, 1.57 (Trad. C. Calvo Delcán) (Texto 3)

El pescador de caña se sienta en las rocas cerca del mar y con sus curvadas cañas y mortíferos anzuelos, tranquilamente, se apodera del pez de reflejos variados; y se alegra cuando, traspasándolo con las puntas de bronce, se lleva a través del aire al palpitante danzarín marino que salta alto sobre las profundidades.

Opiano, *De la caza*, 4.225 (Trad. C. Calvo Delcán) (Texto 4)

Como cuando los pescadores colocan una nasa para engañar a los peces, trenzada con esparto de Salamina, y en su interior ponen un pulpo o mijol tostado al fuego; el olor llega a las bajas riberas y conduce a los peces espontáneamente a la nasa, y ellos son incapaces de salir de nuevo y encuentran una terrible muerte.

Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, 8 (Trad. L. Rodríguez-Noriega Guillén) (Texto 5)

Pues estas cosas los pobres no pueden comprarlas: ventresca de atún, ni cabeza de lubina, ni congrio, ni sepia, que creo que ni siquiera los dioses bienaventurados desdeñan.

Aristófanes, *Acarnienses*, 670-671 (Trad. L. Gil Fernández) (Texto 6)

[...] cuando los pescaditos están ya listos, unos remueven la salsa de Taso de reluciente diadema [...].

Platón, *Leyes*, 7.824b-c (Trad. P. de Azcárate) (Texto 7)

Se prohibirá la pesca en los puertos, en los ríos, en los lagos, y en los estanques sagrados; fuera de estos puntos todo el mundo puede pescar, con prohibición sin embargo de usar ciertas composiciones venenosas.

Claudio Eliano, *Sobre los animales*, 13.26 (Trad. J.M. Díaz-Regañón López) (Texto 8)

Hay también una cigarra marina. La más grande de ellas se parece a una cigala pequeña, mas no tiene como esta grandes antenas ni grandes rejos. La cigarra de mar tiene un aspecto más oscuro que la cigala y, cuando se la coge, chirría como el insecto. Bajo sus ojos le nacen pequeñas alas y estas se parecen también a las de la cigarra terrestre. La mayoría de la gente no come estas cigarras porque las consideran sagradas. Tengo entendido que los habitantes de Sérifos las entierran cuando son cogidas muertas. Cuando caen vivas en la red no las retienen, sino que las devuelven al mar. Las lloran cuando mueren y dicen que son la prenda amorosa de Perseo, el hijo de Zeus.

Claudio Eliano, *Sobre los animales*, 3.41 (Trad. J.M. Díaz-Regañón López) (Texto 9)

De todos los animales marinos el salmonete es el más glotón y el más dispuesto, sin disputa alguna, a devorar cualquier cosa que se ponga a su alcance. A algunos de ellos los llaman «escabrosos», nombre que hacen derivar de los lugares en que existen rocas ásperas y agujereadas y densas colonias de algas en medio de ellas, y en donde también hay un lecho de limo o arena. El salmonete puede alimentarse también de cadáveres de hombre o de pez. Experimenta especial placer en devorar alimentos inmundos y fétidos.

Para profundizar

- Alfaro Giner, Carmen. «Purple in the Ancient Mediterranean World». En *The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, editado por T. Bekker-Nielsen y R. Gertwagen, 137-158. Princeton: Stuttgart, 2016.
- Martínez Maganto, Julio. «Las técnicas de pesca en la Antigüedad y su implicación económica en el abastecimiento de la industria de salazón», *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid* 19 (1992): 219-244.
- Mylona, Dimitra. *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?* Oxford: Archaeopress, 2008.