

## RECURSOS DEL MAR Y PRODUCTOS TRANSFORMADOS EN LA ANTIGÜEDAD

LA APORTACIÓN Y LOS LÍMITES DE LA ARQUEOICTIOLOGÍA AL CONOCIMIENTO DE LAS SALSAS Y SALAZONES DEL LITORAL ATLÁNTICO

Los estudios que tratan sobre las factorías de salazones en la época romana se multiplican desde hace unos años. Las excavaciones de las instalaciones de los litorales del mar exterior (Francia, España, Marruecos, Portugal) han sido numerosas y algunas de ellas han aportado restos óseos de pescado. Su identificación permite disponer de una lista de las especies transformadas, de sus tamaños y, más raramente, de la estación en que fueron capturadas.

Inscritas en el marco del proyecto ANR-Détroit, estas Jornadas de estudio se proponen establecer un balance de la investigación con los resultados obtenidos por los estudios arqueoictiológicos llevados a cabo estos últimos años. A partir de estos nuevos datos, los conferenciantes se interesarán sobre la aportación y los límites de la arqueoictiología al conocimiento de las salsas y/o de las salazones de pescado de época romana producidas en el litoral atlántico, con especial interés en la zona del Estrecho de Gibraltar. La confrontación entre los datos extraídos de los emplazamientos mediterráneos y aquellos obtenidos en la parte septentrional del Imperio romano no dejará de subrayar las prácticas comunes pero también mostrará las especificidades ligadas a los recursos y a su transformación en cada uno de los espacios en cuestión. Finalmente, se pondrá el acento sobre el examen de los diferentes aspectos metodológicos y en particular sobre el potencial de los análisis físico-químicos para ampliar nuestros conocimientos sobre las salsas y salazones antiguas.

## RESSOURCES DE LA MER ET PRODUITS TRANSFORMÉS DANS L'ANTIQUITÉ

APPORTS ET LIMITES DE L'ARCHÉO-ICHTHYOLOGIE À LA CONNAISSANCE DES SAUCES ET SALAISONS DU LITTORAL ATLANTIQUE

Les études portant sur les ateliers à salaisons d'époque romaine se multiplient depuis le début du siècle. Les fouilles des installations littorales de la mer extérieure (France, Espagne, Maroc, Portugal) ont été nombreuses et certaines d'entre elles ont livré des restes osseux de poisson. Leur identification permet de disposer d'une liste des espèces transformées, de leurs tailles et, plus rarement, de leurs saisons de capture.

Inscrites dans le cadre du programme ANR-Détroit, ces journées d'étude se proposent de faire un état de la recherche à partir des résultats obtenus par les études archéo-ichtyologiques menées ces dernières années. Forts de ces nouvelles données, les communicants s'interrogeront sur les apports et les limites de l'archéo-ichtyologie à la connaissance des sauces et/ou salaisons de poisson d'époque romaine produites sur le littoral atlantique, avec un intérêt plus marqué pour la zone du détroit de Gibraltar. La confrontation entre les données issues de sites méditerranéens et celles obtenues dans la partie septentrionale de l'Empire romain ne manquera pas de souligner les pratiques communes mais aussi de dégager les spécificités liées aux ressources et à leur transformation de chacun des espaces interrogés. Enfin, un accent particulier sera mis sur l'examen des différentes approches méthodologiques, et notamment sur le potentiel des analyses physico-chimiques pour parfaire notre connaissance des sauces et salaisons antiques.

## > COLOQUIO INTERNACIONAL



## RECURSOS DEL MAR Y PRODUCTOS TRANSFORMADOS EN LA ANTIGÜEDAD

LA APORTACIÓN Y LOS LÍMITES DE LA ARQUEOICTIOLOGÍA AL CONOCIMIENTO DE LAS SALSAS Y SALAZONES DEL LITORAL ATLÁNTICO

## RESSOURCES DE LA MER ET PRODUITS TRANSFORMÉS DANS L'ANTIQUITÉ

APPORTS ET LIMITES DE L'ARCHÉO-ICHTHYOLOGIE À LA CONNAISSANCE DES SAUCES ET SALAISONS DU LITTORAL ATLANTIQUE

### Coordinación:

Brice EPHREM (Institut Ausonius, UMR 5607, Université Bordeaux Montaigne),  
Dario BERNAL CASASOLA (Universidad de Cádiz)

### Organización:

École des hautes études hispaniques et ibériques (Casa de Velázquez, Madrid),  
Agence nationale de la recherche, UMR 5607 (Institut Ausonius)

Ánfora con restos óseos de pescado (salazones de Aguilas). Foto: Museo Arqueológico Factoría Romana de Salazones del Puerto de Mazarrón



# 3-4

DE FEBRERO DE 2014  
CASA DE VELÁZQUEZ | MADRID

LUNES  
3/02

MARTES  
4/02



Extracción de restos óseos de pescado en ánfora Dressel 21-22 en Pompeya. Foto: D. Bernal

Ánfora tardopúnica con contenido piscícola procedente de la Tienda del Garum de Pompeya (I, XII, 8). Foto: D. Bernal



▷ 9h30-14h

Apertura  
Michel BERTRAND  
Director de la Casa de Velázquez

Introducción  
Arturo MORALES MUÑIZ  
Universidad Autónoma de Madrid  
Derivados de la pesca en la Antigüedad:  
viejos postulados y nuevas propuestas

**SESIÓN 1.  
DATOS HISTÓRICOS Y ARQUEOLÓGICOS**

Preside  
Brice EPHREM  
Institut Ausonius, UMR 5607, Bordeaux

Enrique GARCÍA VARGAS  
Universidad de Sevilla  
Salazones atlánticas en el circuito económico  
del Imperio romano

Tonnes BEKKER-NIELSEN  
University of Southern (Denmark)

Perspectives levantines et pontiques  
sur les ressources marines romaines

Kévin QUILLON  
CCJ-UMR 7299 (Université Aix-Marseille 1)

Quelques considérations autour des  
inscriptions peintes des amphores à sauces  
et salaisons de poissons découvertes  
dans le Rhône (Arles)

Darío BERNAL CASASOLA  
Universidad de Cádiz

Recursos marinos en las *cetariae* del *Fretum  
Gaditanum*. Más allá del *garum*

▷ 16h-19h30

**SESIÓN 2.  
DATOS ARQUEO-ICTIOLÓGICOS (1)**

Preside  
Darío BERNAL CASASOLA  
Universidad de Cádiz

Cyril DRIARD  
Bureau d'étude archéologique ÉVEHA (France)  
Les productions de sauces et salaisons  
de poisson de l'Ouest atlantique

Brice EPHREM  
Institut Ausonius, UMR 5607, Bordeaux  
Les restes d'ichtyofaune de Guéthary  
(Pyrénées-Atlantiques) : ce qu'ils nous  
apprennent sur l'exploitation des ressources  
de la mer et la production

Carlos FABIÃO  
Universidade de Lisboa  
y SÓNIA GABRIEL  
Direcção Geral do Património Cultural – LARC – CIBIO –  
InBIO (Lisboa)

Salazones y salsas de pescado en la Lusitania:  
las producciones del bajo Tajo

Eufrasia ROSELLÓ IZQUIERDO  
y Arturo MORALES MUÑIZ  
Universidad Autónoma de Madrid  
Caracterización ictioarqueológica  
de las producciones de pescado en la Península  
Ibérica (VIII a.C. - IV d.C.)

Lugar de celebración  
**CASA DE VELÁZQUEZ,  
MADRID**

▷ Secretaría: Flora Lorente  
E-mail: [secehehi@casadevelazquez.org](mailto:secehehi@casadevelazquez.org)  
Tel.: 0034-914 551 580

▷ 9h-14h

**SESIÓN 2.  
DATOS ARQUEO-ICTIOLÓGICOS (2)**

Preside  
Carlos FABIÃO  
Universidade de Lisboa

Sónia GABRIEL  
Direcção Geral do Património Cultural – LARC – CIBIO –  
InBIO (Lisboa)  
e Inês VAZ PINTO  
Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências  
do Património (Tróia)

Préparations de poisson dans l'officine  
de salaison 2 de Tróia (Portugal)

Myriam STERNBERG  
CNRS, CCJ-UMR 7299 (Aix-en-Provence)

Le rôle des ressources halieutiques dans  
les systèmes productifs et dans l'économie  
d'échanges à la période romaine : état des lieux  
de la documentation relative aux sauces  
et salaisons de poissons en Méditerranée

Wim VAN NEER  
Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique  
Sauces et salaisons produites dans le nord  
de l'Empire

**SESIÓN 3.  
NUEVOS MÉTODOS Y EXPERIMENTACIÓN**

Preside  
Carlos FABIÃO  
Universidade de Lisboa

Nicolas GARNIER  
SAS Laboratoire Nicolas Garnier, UMR 8546 –  
AOROC (Paris)

Comment identifier des traces de sauces  
de poissons ? L'apport des analyses chimiques  
organiques

Victor PALACIOS MACÍAS  
Universidad de Cádiz

Flor de *garum* y la recuperación de las salsas  
piscícolas romanas

Conclusión y clausura  
Myriam STERNBERG  
CNRS, CCJ-UMR 7299 (Aix-en-Provence)