



LES SALAONS A L'ANTIGUITAT

Les ciutats antigues establertes a la costa, com fou el cas d'Empúries, fundada ja en el segle VI aC, van utilitzar el mar i en foren expertes per aprofitar-lo de diverses maneres. A part d'utilitzar-lo com la via principal per consolidar les rutes de circulació i comerç, també van desenvolupar diverses arts de pesca i de la preparació del peix i dels seus derivats, la qual cosa va significar una font de recursos alimentaris de primer ordre.

Des de l'inici, en època feniciopúnica i grega, tota la costa peninsular mediterrània, des del cap de Creus fins a l'Estret de Gibraltar, conté exemples de l'explotació dels recursos marins i de la indústria de la salaó, que es va intensificar notablement a partir de la conquesta romana. La presència d'almadraves i de factories de salaó (*cetariae*) s'identifica per una estructura que necessita realitzar totes les parts del procés de conserva del producte, especialment els dipòsits hidràulics on es deixava macerar el peix, preferiblement carn de tonyina, i es conservava amb aigua saturada de sal (salmorra), que constituïa el principal sistema de conservació alimentària de l'antiguitat. A la Neàpolis d'Empúries es conserven

les restes d'una d'aquestes indústries, així com en altres nuclis costaners, com ara Roses o Barcelona, en època baiximperial. Posteriorment, el producte ja elaborat s'envasava en àmfors dissenyades especialment per a ser estibades i transportades en vaixells, que en feien la venda i la distribució.

El consum del peix i especialment del peix salat i les salaons va gaudir de gran popularitat arreu del món romà. Aquests foren uns productes molt apreciats per condimentar la taula, a la vegada que aportaven un suplement molt nutritiu a la dieta. Hem recollit, a partir de textos clàssics, diverses maneres de preparació d'aquestes salses, i com van ser usades a bastament en la cuina. Les receptes que ens ha deixat Marc Gavi Apici al seu llibre *L'art de la cuina* (De re coquinaria) demostren la varietat d'espècies utilitzades, bullides, rostides o cuites al vapor, sempre acompanyades de salses, típiques de la cuina mediterrània. La varietat de productes, de major o menor qualitat (*salsamenta*, *liquamen*, *garum*, *muria*, *allec*) feia possible que arribessin a la taula tant de les classes benestants com a la de les més humils.



Les àmfors púniques fabricades a la zona cartaginesa del Mediterrani central estaven destinades al transport de salses de peix en època hel·lenística.

SALAONS PÚNIQUES, GREGUES I ROMANES

El peix és un aliment de curta durada, que obliga a ser consumit poc temps després de la seva captura i impedeix el seu transport a llargues distàncies. Per això, en època antiga van veure la necessitat de crear diversos sistemes de conservació, entre els quals el més extensament usat fou el de la salaó. Es tracta d'un procediment en el qual el peix va perdent l'aigua de les cèl·lules, mentre la sal va penetrant al seu interior. Aquesta deshidratació fa impossible la vida bacteriana i en permet la conservació.

Gràcies a les investigacions arqueològiques sobre la producció d'àmfors en el sud peninsular, es pot deduir que el comerç de la salaó es donava ja abans del domini cartaginès. Hi ha evidències de producció i comercialització de peixos en salaó en dates tan primerenques com el segle V aC i és en aquest període que tenim les primeres referències, tot i que el procediment es devia conèixer de molt abans, en època prehistòrica. Els cartaginesos van estendre aquest comerç per tot l'occident mediterrani, tant hispànic com nord-africà i l'arribada d'àmfors amb salaons d'època arcaica i clàssica, fins a l'època hel·lenística a Empúries és constant. La presència en els circuits comercials, i particularment a nuclis com Empúries o Tarragona, de les àmfors de salaó procedents de l'àrea centromediterrània de l'entorn de Cartago, en època republicana tardana és sempre massiva, juntament amb el vi de la costa tirrènica italiana, la qual cosa indica que el consum del vi i de les salaons eren uns elements populars i imprescindibles de la seva taula.