

# A SARDINHA ROMANA

## Um mar de peixe



“Hoje em dia, partindo de Gades [Cádiz, no sul de Espanha] e das Colunas de Hércules [Estreito de Gibraltar] pode navegar-se por todo o ocidente contornando a Hispania [Península Ibérica] e as Gálias [França e Países Baixos]. O Oceano Setentrional foi em grande parte navegado sob os auspícios do divino Augusto [o primeiro imperador de Roma, na viragem do séc I a.C. para o I d.C.]”.

Caius Plinius Secundus (Plínio-o-Velho) *Naturalis Historia*, II, 167 (meados do séc. I d.C.)

O grande Mar Oceano, como os romanos lhe chamavam, que se abria para lá das Colunas de Hércules (Estreito de Gibraltar), era bem conhecido e frequentado pelos habitantes do ocidente da Península Ibérica. Conheciam e temiam os seus perigos e fúrias, mas sabiam também que era um lugar rico em peixes. Uma riqueza inestimável, feita de peixes e sal, ambos muito importante para quem tinha uma alimentação baseada em cereais.

A riqueza piscícola do Atlântico, infinitamente superior à do Mediterrâneo, fazia a fortuna das cidades da Andaluzia Ocidental, do espaço hoje português e do Norte de África. Desde o século V a.C. (há dois mil e quinhentos anos) que temos notícias da presença dos apreciados condimentos de peixe ocidentais nas mesas dos Gregos. Os textos e os restos arqueológicos confirmam este intercâmbio e consumo.

Nos inícios da nossa Era, há dois mil anos, os amplos espaços do Mar Oceano passaram a estar sob o domínio de Roma e a exploração dos seus recursos constituiu um importante elemento da nova economia global que se desenhava.

Em muitos textos dos autores antigos, o Mar Oceano é espaço de prodígios, mistérios e perigos, mas não faltam também os apontamentos de que era também lugar de pescarias e viagens. A investigação arqueológica vem reforçando esta ideia.



Portmores de mosaico. Ruínas Romanas de Milreu, Faro

# A SARDINHA ROMANA

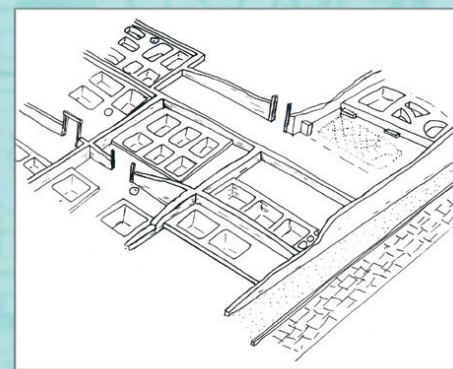
## Produzir conservas de peixe



A riqueza piscícola do Atlântico originou uma relevante actividade. Contudo, a pesca é ingrata. Em primeiro lugar, porque é sazonal (há épocas do ano em que o peixe abunda e outras em que escasseia), em segundo lugar, porque é imprevisível (com dias de capturas abundantíssimas e outros de absoluta penúria), finalmente, porque o peixe capturado rapidamente se degrada, se não for consumido de imediato. Da procura de soluções para estas limitações, nasceu a produção de alimentos à base de peixe ou, por outras palavras, o peixe de conserva.



Área Industrial Romana do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros



Proposta de reconstituição da área industrial romana do NARC



Unidades de produção de conservas de peixe da Lusitânia

O mundo antigo, sem as condições de que hoje dispomos, enfrentava o natural problema de conservar o peixe, depois de capturado. Existiam, basicamente, três meios: a secagem, o fumo ou a salga. Para além destes três processos, que certamente se praticaram, na Antiguidade, desenvolveu-se uma complexa, sofisticada e variada gama de preparados e condimentos de peixe. Para a sua confecção, utilizavam-se grandes tanques revestidos com argamassas impermeabilizantes. Estes tanques, de diferentes dimensões, encontram-se instalados no interior de construções que podem ser consideradas como autênticas fábricas de conservas de peixe.

Em Portugal conhecem-se várias fábricas de época romana nas costas do Algarve, em Sines, duas grandes concentrações nos estuários do Sado e do Tejo e em Peniche. Esta geografia de distribuição sublinha bem a grande importância desta actividade económica e, não temos dúvidas, muitos mais lugares haverá.

# A SARDINHA ROMANA

## Um estuário rico



“O Tejo tem na sua foz uma largura de vinte estádios [c. de 3700 metros] e uma profundidade tão grande que pode ser navegado por barcos com mais de dez mil ânforas de capacidade [...] é abundante em peixes e está cheio de moluscos”  
Estrabão, *Geografia*, Livro III, 3.1. (fins do séc. I a.C. / inícios do I d.C.)



Unidades de Produção de Conservas de peixe de Olisipo.



Unidades de produção de conservas de peixe do estuário do Tejo.

As condições geográficas privilegiadas do amplo estuário do Tejo possibilitaram a exploração de uma vasta gama de recursos marinhos que se estendiam da pesca à apanha de moluscos e à extracção do sal marinho por evaporação. A conjugação destes factores fez nascer uma florescente actividade de produção de preparados e condimentos de peixe.

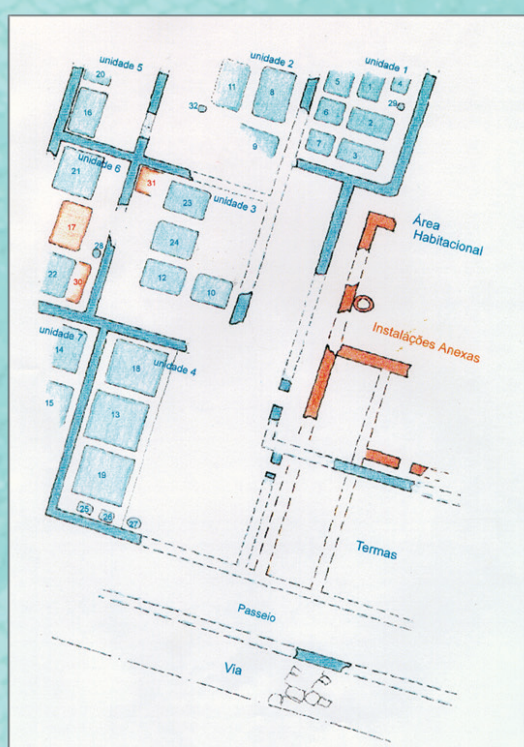
As excepcionais condições portuárias naturais, com uma ampla frente ribeirinha abrigada das tempestades oceânicas, esteiros amplos e navegáveis e um bom acesso ao mar fizeram do estuário do Tejo uma plataforma de circulação de bens, pessoas e mercadorias.

A exploração de recursos marinhos, produção e exportação de alimentos constituíram uma sólida base para o crescimento e opulência económica da cidade romana de Felicitas Iulia Olisipo, a actual Lisboa.

O mapa que hoje podemos desenhar da antiga cidade romana, mostra-nos uma ampla frente de fábricas de conserva, bordejando a extensa praia fluvial que a delimitava. Uma vez mais, não temos dúvidas de que conhecemos somente uma parte desses vestígios.

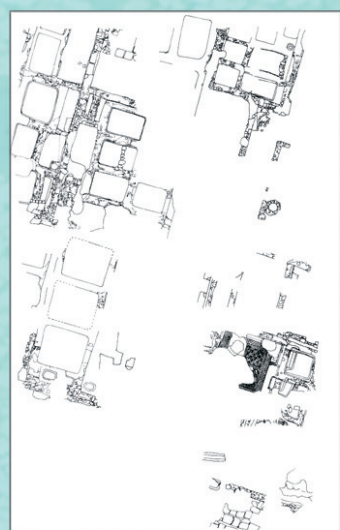
# A SARDINHA ROMANA

## *Sardinia pilchardus*



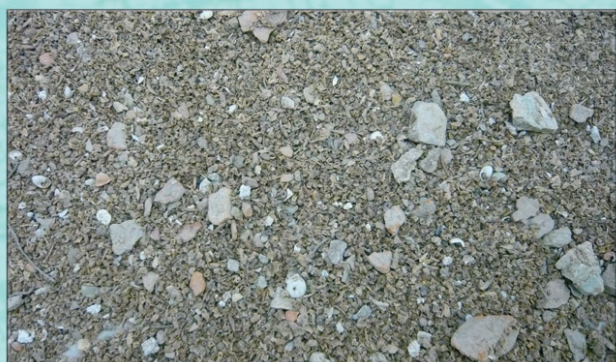
Área Industrial Romana do NARC

Nos textos dos autores gregos e latinos encontramos uma ampla gama de referências aos preparados de peixe. Frequentemente, essas notícias falam-nos de condimentos complexos e sofisticados feitos com atuns ou partes do atum, vísceras de peixe, etc.



Mas sabemos também que, ao lado dessas sofisticadas e caras iguarias, outras existiram bastante mais modestas e acessíveis. Ao longo do tempo, foi crescendo cada vez mais a importância dos preparados de peixe na alimentação dos romanos.

A informação de que dispomos sobre o produto saído destas fábricas de conservas do espaço hoje português diz respeito às fases finais da sua laboração, séc. V d.C. (ou seja, há cerca de 1500 anos), não significa que tenha sido sempre esse o produto aqui fabricado, uma vez que muitas destas regiões produziram conservas durante mais de quinhentos anos.



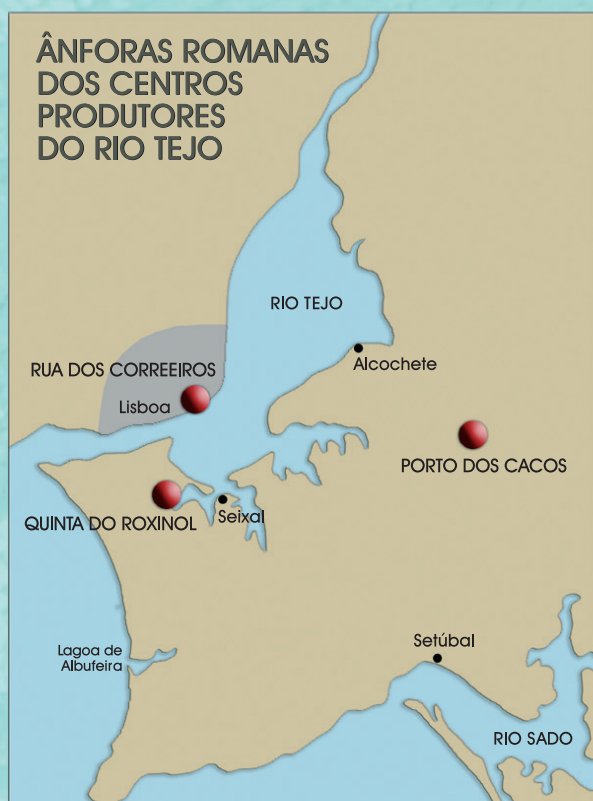
Estudo arqueozoológico de sedimentos encontrados no interior de tanques de época romana. O que parece simplesmente terra é afinal uma grande quantidade de espinhas de sardinha.

Os arqueozoólogos estudam os restos que, por vezes, se conservam no interior dos grandes tanques onde se fabricavam os preparados e condimentos. A análise destes restos, revela uma imensa quantidade de espinhas de peixe que, depois de classificadas e estudadas, nos dão uma imagem fiel do produto fabricado.

Nesta época (século V d.C.), as fábricas da área de Olisipo, como as do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros, fabricavam uma pasta de sardinha, que utilizava peixes inteiros na sua confecção.

# A SARDINHA ROMANA

## Embalagens: as ânforas



Estuário do Tejo: NARC e olaria romana da Quinta do Rouxinol, Seixal.

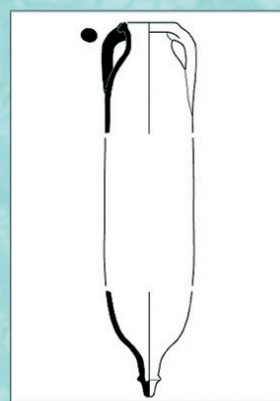
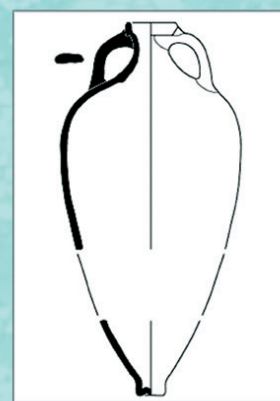
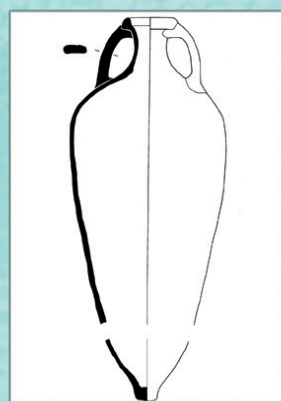
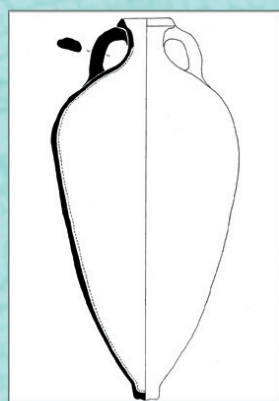
A grande quantidade de pasta de peixe produzida nas fábricas de Olisipo não se destinava somente ao consumo local, onde provavelmente, a população consumiria mais sardinha fresca do que pasta de sardinha, principalmente nos meses propícios à sua captura. A capacidade de produção instalada, que podemos determinar, medindo o volume dos tanques, destinava-se, em grande parte, à exportação. Para esse efeito eram necessárias embalagens adequadas.

No mundo antigo, onde não havia plástico, nem as ligas metálicas que, mais tarde, foram usadas para fabricar as latas, a cerâmica constituía a matéria-prima para o fabrico dessas embalagens. Para transportar alimentos, os romanos usavam ânforas, recipientes de grande capacidade, com duas asas e fundos rematados por bicos, para melhor as acondicionar no interior dos navios e para facilitar as operações de carga e descarga nos portos.

Nas olarias locais produziam-se os contentores cerâmicos que foram usados para levar a pasta de sardinha olisiponense para paragens mais distantes.

Para fazer ânforas é necessária argila e grandes quantidades de lenha para os fornos. As olarias romanas estavam instaladas na margem esquerda do Tejo, provavelmente, pelas mesmas razões pelas quais estas actividades industriais ali se implantaram em outras épocas históricas.

Os estudos realizados sobre as ânforas encontradas no Núcleo Arqueológico da Rua dos Correios demonstraram que seria a olaria da Quinta do Rouxinol, em Corroios, Seixal, que abastecia de ânforas as fábricas aqui existentes.



Ânforas para transporte de preparados de peixe do NARC

Ânforas para transporte de preparados de peixe fabricadas na olaria do Rouxinol, Seixal.

# A SARDINHA ROMANA

## Da Lusitânia para o Mundo



Sítio	Número de fábricas	Capacidade (m <sup>3</sup> )
Tróia (Grândola)	3	978
Lisboa Núcleo arqueológico da Rua dos Correiros	7	288
Lisboa Casa do Governador da Torre de Belém	1	Mais de 335

São necessárias 40/50 ânforas para transportar cada metro cúbico

O fabrico de conservas de peixe na época romana assumia volumes muito consideráveis. Podemos imaginar que mobilizaria também uma vasta mão-de-obra, tanto na pesca, como na produção das conservas e das ânforas para o seu transporte.

Circuitos de distribuição da pasta de sardinha da Lusitânia, a partir da dispersão conhecida das ânforas.

Pela distribuição das ânforas lusitanas no espaço do antigo mundo romano, podemos conhecer os seus destinos finais. Seguiam directamente para Roma, pelo estreito de Gibraltar e pelo estreito de Bonifácio, pelo que encontramos os produtos lusitanos nas costas da Andaluzia, nas Ilhas Baleares, na Sardenha e, naturalmente, na Itália. Alcançavam também o norte de África e o oriente do Mediterrâneo (actuais Líbano e Israel).

Subiam a costa ocidental da Península Ibérica, quer nas rotas de grande navegação para a Grã-Bretanha, Holanda e norte da Alemanha, mas distribuía-se também, em trajectos menores de pequena cabotagem pelo norte de Portugal e pela Galiza, ao longo das praias ou subindo os rios para alcançar pontos mais distantes da costa.

As conservas de peixe foram também consumidas em apreciáveis quantidades nas zonas do interior onde o acesso ao peixe e, sobretudo, ao sal era mais difícil.

Pela exploração dos recursos marinhos, a Lusitânia prosperou e abriu-se ao mundo, recebendo também, nas viagens de regresso, todo esse mundo aqui.