Historia

El Atún tiene un origen basado en los grandes peces acorazados de la Era primaria, se cree que su antecesor fue el corsopterigio de hace millones de años.
Su etimología parte desde el hebreo thannin (escrito), significa dragón marino, ballena y en general pez cetáceo. Nombre que derivó en el griego a thynnos, perteneciente al verbo thinnos, que significa ser llevado con furor y apresuradamente, de ahí paso al latín como thybanus thunnus, del que se derivó, a su vez, el morisco tún y al nombre castellano atún.
Desde los orígenes el hombre se ve abocado a la caza y la pesca, observa las idas y venidas anualmente de este animal cuando bordeaba la costa atlántica para desovar en el Mediterraneo. Ideó sistemas para conservar su carne. Alguno de los más primitivos métodos era el ahumado, esto es, una vez pescado y despiezado, secado al sol, curado al aire, se ahumaba junto al fuego, otro método fue el salazón.
De su pesca hay abundantes pinturas rupestres, que así lo atestiguan, representando pescados y barcos en cuevas cercanas al Estrecho de Gibraltar.

Salazones fenicios:

Los fenicios, como pueblo colonizador, tuvieron una gran importancia en el comercio delatún, sobre todo debido a las necesidades de sus flotas y tripulaciones, al ser un bien consumible a su alcance no dudaron en procesarlo para su uso y consumo propio, así se demuestra en los numerosas ánforas de peces y restos óseos hallados en cada naufragio. El atún era común en las flotas fenicias, púnicas, griegas y romanas. Abrieron rutas comerciales por el litoral mediterráneo y fundaron diferentes colonias, muchas de ellas muy próximas a zonas de abundante sal para la conservación del pescado; tal es el caso de las marismas de Barbate.

Por lo tanto sus intereses de trueque y busqueda no sólo eran del estaño, plata y otros metales, sino también del ansiado atún. Despues cartagineses y griegos siguieron navegando tras el atún, que salaban y conservaban en aceite de oliva.

Garum romano:

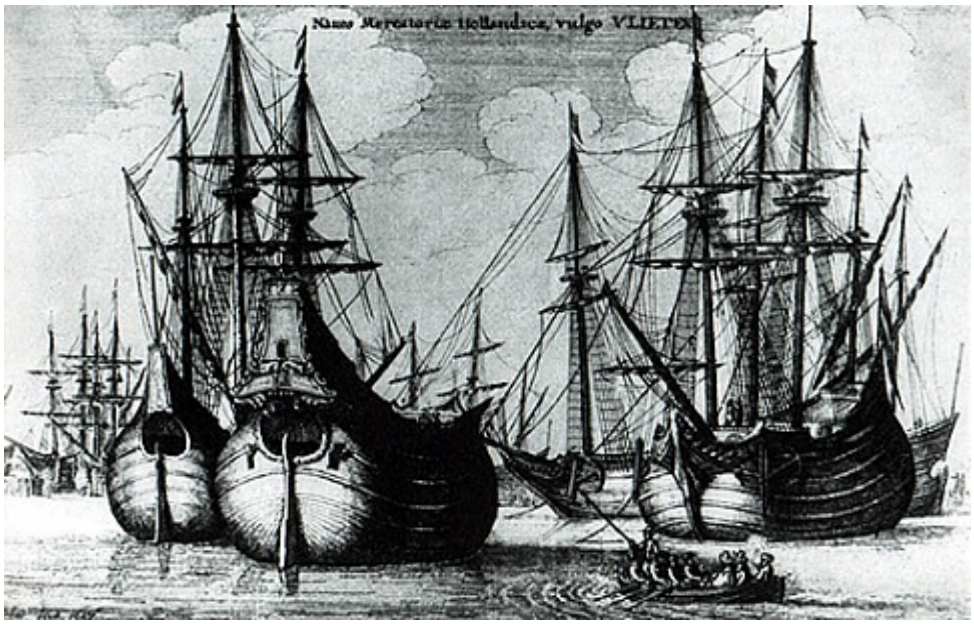
Los romanos fueron los que mejor partido sacaron del atún tanto por su conservación como por su admiración hacía él. Los patricios romanos eran auténticos «gourmets», que apreciaban hasta extremos impensables el atún de Gades (Cádiz), les gustaba también el del Bósforo (Canal de Constantinopla) y reconocían los mayores túnidos en la isla griega de Samos. Crearon una salsa especial, llamada garum ó liquamen, se utilizaba como acompañamiento de legumbres, carnes, frutos, etc.. Incluso se solía mezclar con vino, vinagres, aceite y hasta se tomaba con agus. Había varias clases de garum, siempre tenían como base detritus, cabezas, intestinos, hipograstrios, gargantas, fauces, etc. Sin embargo siempre destaco el garum de atún, cuya antecesor era el garo griego, elaborado con sangre, intestinos e hígado del atún. Se utilizaba en su fabricación la murena, el escombro ó el esturión.

También se mezclaban peces pequeños enteros. Todo mezclado se dejaba en salmuera y al sol durante unos 2 meses, dentro de vasijas de barro los trozos de atún se llamaban thonina, y si eran los del pescado melandries. Se decía que tenía propiedades estimulantes del apetito. Los medicos griegos y romanos lo solían recomendar por sus facultades curativas y alimentarias. Hikésios y Galeno citan al garum como una gran medicina. El garum gaditano era llevado a Atenas por los comerciantes, bien por los púnicos. En la República de Roma el garum gaditano era un lujo, en efecto, era el más preciado, de color negruzco, es decir, de la especia más exquisita. Se llamaba garum sociorum (garum de los aliados). Horacio habla del garum ibérico, Martialis del de Sexi y del hespérico en general. Galeno (siglo II después de C.) lo mencionaba al menos dos veces en sus escritos, resaltando sus facultades de curación. Séneca también lo citó en sus epístolas. Sin embargo el garum no sólo se hacía, como hemos dicho, con el atún,también se hacía con otras especies de escómbridos como la caballa de carne roja. Estrabón dijo «Llámala Skombraria de los escombros que sirven para hacer el mejor garon». Nicóstratos, comediógrafo ático, escribió en el 380 a. de .C «.. y que se abandone al placer del filete de pescado de Bizancio y que introduzca furtivamente hipogastrio de Gadira». El garum de Cádiz fue un producto de lujo, que dio lugar a un importante contrabando en torno a él. Debido a los grandes beneficios que se obtenían, incluso fue motivo de una guerra entre comerciantes massaliotas y cartagineses.

Al-mazrabas árabes:

Los árabes siguieron con la pesca del atún. Llamaron al-mazraba, almadraba «lugar donde se golpea», al cerco de redes que se utilizaba para golpear y capturar las bandadas de atunes. Este cerco a orillas del mar estaba formado por un laberinto de redessujetas con estacas y anclas, hacia el que los pescadores conducían a los túnidos divisados en las fechas que pasaban cerca de la costa. Se pescaba el atún , también, con el sistema de la jábega, tirando de una red desde la costa ó arena de la playa, una vez los atunes eran dirigidos a ella. Muchos nombres de productos del atún son derivados de palabras árabes, así tenemos la almojama ómojama.

Las pesquerías en la Edad Moderna:



Cuando los árabes son expulsados, las tierras pasan a manos de la nobleza cristiana unidas a su costa y zonas de pesca. Siendo éstos responsables de su control y defensa ante los ataques y saqueos de los piratas. Sancho IV concedio durante el siglo XIII el privilegio de montar almadrabas y capturar atunes a Guzmán el Bueno y sus descendientes. Ello produjo un gran número de visitantes de toda condición, incluidos los «tunantes» que vivían del trapicheo en las pesquerías de atunes. De ahí se hizo famoso el dicho de ir a por atún y a ver al duque, pues bajaban a la costa, donde estaban las almadrabas, personas de toda España para hacer una cosa con doble fín, como matar dos pajaros de un tiro.

El atún era cargado [VII Duque de Medina Sidonia] en la costa gaditana y tras hacer escalas en Cartagena, Alicante, Valencia y Tarragona, llegaba a Barcelona, para retornar con otras mercancías. En 1520 había barriles de atún blanco, que se vendía a catorce ducados el barril, de atún badán a siete ducados cada uno y otros barriles menores. En cuatro ó cinco viajes al año, una carabela ó un galeón

solían llevar unos treinta barriles grandes de atún blanco, unos sesenta barriles grandes de badán ótronco de atún y unos cuatrocientos quintaleños o de cuatro arrobas, siete veces menor que los grandes, por lo que podrían llevar cien mil kilos, equivalente a quinientos atunes de unos doscientos kilos cada uno. Esto proporcionaba una gran cantidad de ingresos a los Duques. Debido a su rentabilidad le surgieron unos competidores duros de roer, Los Ponce de León, que ostentaron los títulos de duques de Arcos y marqueses de Cádiz, también hubo litigios con los Enríquez, almirantes de Castilla. Estos últimos eran señores de Tarifa y pretendieron armar la de esta ciudad, por lo que pleitaron con los duques de Medina Sidonia de 1445 a 1457, sin conseguirla. La almadraba de Cádiz fue arrebatada por los Ponce de León a los duques en aquellos tumultuosos años.

No contento con la de Cádiz, D. Rodrigo Ponce en 1485 armó también las de Sancti Petri y Hércules. Contra esta última los Medina Sidonia llegaron a lanzar un bombardeo en 1489. El final del señorío de los Ponce de León sobre Cádiz, en 1492, supuso que sus almadrabas se redujeran a la de Rota mientas que las de Cádiz pasaban a ser regalía de la corona. Los Medina Sidonia siguieron con la explotación de las de Conil y la de Zahara, además de la de Tarifa, hasta el final de su concesión. Estas pesquerías tenían una gran actividad durante los meses de mayo a octubre, desde que pasaba el atún de derecho hacia el Mediterraneo para desovar, hasta que volvía de revés otra vez al Atlántico, y en las fechas siguientes que acababan las elaboraciones de salazones y conservas. Había también en la costa del Algarve portugués. Las almadadrabas más importantes eran las gaditanas de Sanlúcar, Hercúles en Cádiz, Sancti Petri en Chiclana, Conil, Barbate, Zahara de los Atunes, Bolonia y Tarifa y, por último, de la Atunara cerca de Algeciras. Había también en Huelva, Málaga, Almería y Ceuta. En el Levante estaban las almdrabas de Cartagena, San Pedro de Pinatar de Murcia, Santa Pola de Alicante y las de Valencia y Cataluña. De todas las que se han mencionado, solo quedan algunas en la actualidad, como las de Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, las cuatro frente al litoral Atlántico de Cádiz, y una en la Linea que se monta de revés, otra en Ceuta, las las de Cartagena y Murcia, y se piensa colocar una de nuevo

en Sancti Petri.

Autor: José Gómez Martínez ©