

## SALDÓNS

Por: Juan Castiñeiras



Despois de varios días cunha chuvieira poalleira de principios de verán, CAESARIUS, dono da Salina de Canexol e da Factoría de Salga anexa á mesma, mandou retirar os coiros que cubrían as pías de decantado, evaporación e cristalización de sal que se estendían polo alto da costa a carón da praia. Ía comezar a soprar un nordés forte que traería, para os vindeiros días, bo tempo con sol claro, e que sería moi bo para secar as augas salgadas da Illa de Ons para extraer o valioso sal esperado polos pescadores, e por el mesmo, para a súa industria illán.

Estas augas mariñas, levadas dende o mar ate as pías por animais de carga en tempos pasados, agora eran elevadas por unha especie de nora de madeira con caixóns, movida pola forza das pernas dos escravos, que se montaba no verán e se gardaba, despezada, ao chegaren as noites de orballo.

Facía falla moito sal. Había moito peixe. Necesitábase o tan ansiado Garum<sup>1</sup> para os pratos dos cidadáns podentes do Imperio Romano, tanto en Hispania como no resto do mesmo.



Conxunto de Murex, sal e púrpura. Foto sacada no Museo Arqueolóxico de Vigo. Salinae.

Deveciase pola púrpura. En Ons faciana cuns pequenos gasterópodos picudos de Murex.

Toda a costa galega, pero sobre todo as Rías Baixas, era o centro de maior produción de sal do norte peninsular, e quizais de toda Hispania, nos séculos II e III d.C. Esta zona foi provedora de sal, de toneladas de sal e de produtos elaborados con el, dende o século I ata o VI d.C. E o sal de Ons, era do mellor de toda a costa polas algas, minerais e oligoelementos<sup>2</sup> que o mar aportaba na súa auga.

CAESARIUS sabía extraelo moi ben. Meticuloso, listo, duro cos escravos que alí traballaban, era ademais un fenomenal pescador e coñecía cales eran os mellores peixes e cando era o seu tempo, con boa graxa para facer salga con eles, e tamén para fermentar sangue, tripas, pellos dos peixes para envasar o Garum ou Liquamen,

salsa que as cocineiras do Imperio usaban para condimentar case calquera prato, un líquido escuro, espeso, que vindo de Ons, levaba unhas herbas aromáticas que só CAESARIUS engadía.

Agora, que xa chegara o verán, a mestura de sardiñas enteiras con tripas de congro, maragota, buraces, abadexos, fanecas, sargos,..., conseguíase que esa salsa fose a máis cobizada do Imperio. Despois, desa salsa espesa, de cor escura e cheiro moi forte, xa coada, aínda se conseguían dúas salsas máis.

A Muria resultaba ser a salmoira que quedaba do proceso do Garum, tamén moi apreciada, pero de menor valor. Aproveitábase todo. Coas espiñas dos peixes, unha vez secas, facían fariña para cocinar.

<sup>1</sup> **Garum**: Salsa de pescado fermentada, semellante á salsa de soia actual e moi popular na antiga Roma.

<sup>2</sup> **Oligoelementos**: Minerais esenciais presentes en cantidades pequenas no corpo, pero importantes para o metabolismo, sistema inmune e función hormonais.

A propia cocíneira da domus<sup>3</sup> de CAESARIUS, facía receitas con esas salsas e mesmo mesturábaas con viño, vinagre, aceite, mel e especias, potenciando o sabor dos peixes e dos coellos, que este illán romano cazaba a ducias na illa. Salsa de luxo para xente poderosa e mesmo para os lexionarios, o famoso Garum Hispano que, a súa falta no *condumio*<sup>4</sup>, provocou históricos motíns nas lexións romanas.

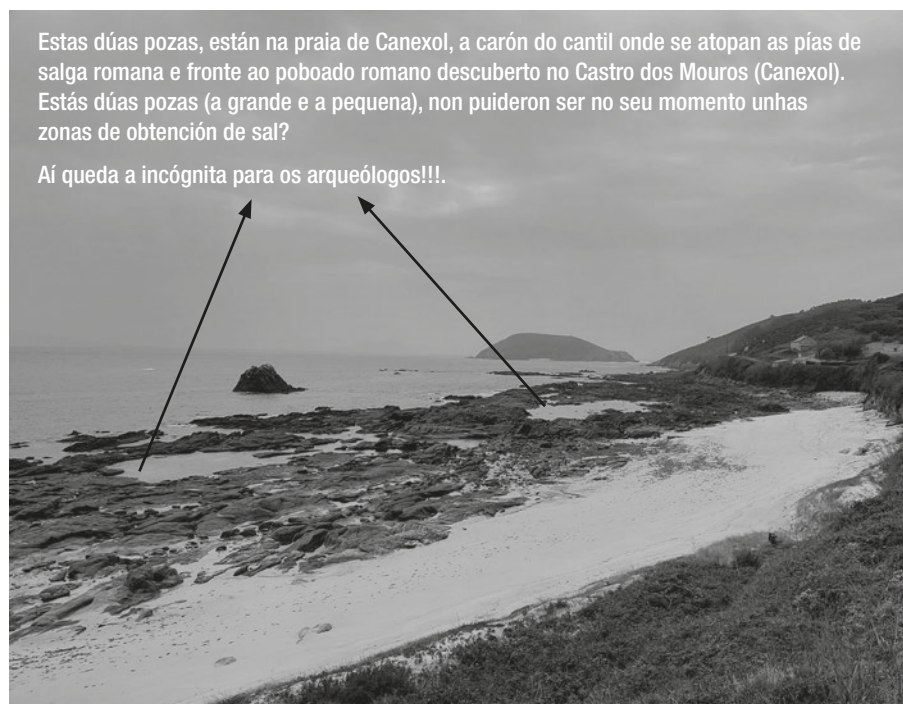
Derradeiramente, aínda quedaba o Hallec que aparecía despois de filtrar o Garum e apartar a muria, como un residuo basto en forma de pasta que era consumido polas clases menos podentes e polos escravos xa que non se podían permitir mercar o auténtico Garum. Este Hallec de Ons era tan extraordinario que nas urbes do Imperio servíase na “gustatio”<sup>5</sup> mesturado con pementa e viño como aperitivo, porque estaba feito con fígados de salmonetes da illa.

Co Garum, como produto máis devecido, íanse elaborando outras salsas exquisitas como o “Oxygarum”, mestura de vinagre e Garum, o “Hydrogarum” Garum rebaixado con auga e especias para elaborar, por exemplo, albóndigas, o “Oleo-garum”, Garum e aceite, o “Garum piperatum”, Garum con pementa.

O máis caro e fino, era o “Gari Flos”, o equivalente ao viño de bágoas actual. Era o que facían tan ben en Ons e que CAESARIUS elaboraba con mimo.

Todo este inmenso Banco Biolóxico mariño de vida en Ons, grazas o sal que se producía na illa, convertíase en riqueza.

CAESARIUS aproveitaba as mareas vivas para facer o recheo de auga das pozas rectangulares ou cadradas feitas con



Estas dúas pozas, están na praia de Canexol, a carón do cantil onde se atopan as pías de salga romana e fronte ao poboado romano descuberto no Castro dos Mouros (Canexol). Estas dúas pozas (a grande e a pequena), non puideron ser no seu momento unhas zonas de obtención de sal?

Aí queda a incógnita para os arqueólogos!!!.

laxes da praia e pegadas cun cemento especial e delimitadas por laxes planas de pedra, onde a auga botaba días evaporándose co sol, pero sobre todo coa axuda do vento do nordés que conseguía un sal branco, fino, espectacular. Tiñase que producir moito sal porque non era só Garum, senón outros produtos os que se elaboraban.

O máis apreciado era ese po fino, escarlata ou mesmo feito en tintura con eses gasterópodos (Murex) que apañaban nas nasas de madeira e coas propias mans na beiramar, precisamente, moitos caracois mariños, arredor de 10.000 para un gramo de púrpura. Sacábanse as glándulas internas de cor morada e poñíanse en sal a mace-rar durante, polo menos, tres días. Logo, despois de coar ese líquido, eran cocidas durante dez días para evaporalo, ate conseguir unha tintura ou po que se gardaban en

botellas de cristal.

No caso das salsas, envasábanse en ánforas que se facían por toda a costa onde houbera barro, como en Bueu, a carón da praia de Pescadoira.

En xeral, aproveitábase o nordés para salgar e secar ao sol os peixes da illa. Logo eran enviados a terra en cestos ou sacos de esparto ou herbas trezadas.

Ons tiña unha industria de gran capacidade produtiva. As distintas especies mariñas de peixes, moluscos, bivalvos,...., eran moi demandadas e consumidas pola poboación do Imperio. Tanta demanda, facía que esta industria da salga fose moi

<sup>3</sup> **Domus**: Casa urbana típica das familias acomodadas da antiga Roma.

<sup>4</sup> **Condumio**: Palabra castelán que se refire ao alimento preparado para comer.

<sup>5</sup> **Gustatio**: Entrantes ou aperitivos da antiga Roma.

estendida: Norte de Portugal, a Garda, Nerga, Toralla, Sálvora, a bisbarra do Grove, a Lanzada, Illa de Arousa, Vilagarcía,..., e outras. Eran factorías romanas xa localizadas e cóidase que existan moitas máis, aínda por desenterrar.

Existía unha potentísima industria de produción de sal e salga durante os séculos I e o VI d.C..

Tamén Ons era un banco emisor de diñeiro, como?, pois porque o sal era usado como forma de pagamento a xornaleiros, soldados,..., xa que recibían parte da súa paga en bolsas de coiro cheas de sal.

O “Salarium argentum”, era o salario de hoxe en día, porque era escaso e moi valioso. Infírese logo que os lugares que o producían, tiñan unha importancia extraordinaria para o Imperio.

Hai que entender que non existían conservantes para os alimentos perecedoiros, polo que se tiñan que consumir frescos e rapidamente. O sal, mantiña a despensa chea durante grandes tempadas, sobre todo na invernia.



<https://www.galiciamaxica.eu/galicia/salinas-rupestres-de-camposancos/>

Para producir sal en Ons, aproveitábanse todos os ocos posibles do terreo, sobre todo entre penedos, laxes, cons, seguindo o costume usado polas tribos prerromanas de escavar pozas pouco profundas nesas pedras preto do mar, ás veces a 100 metros del. Quen sabe si a Laxe do Crego non puido ser tamén un salineiro, remendando os que se atopan no lugar do “seixal” en Camposancos, na Garda, tamén nunha zona moi similar ao Canexol de CAESARIUS.

Imos andando no verán, e as pías de sal van enchendo os almacéns están a tope de traballo. Hai un barco varado na praia cargando peixe e sal para mandar a terra, con destino aos campamentos militares romanos, cidades hispánicas e para a metrópole. CAESARIUS

contento coa faldriqueira chea de sestercios ou ouro...

De seguro que un vello amigo cocifeiro romano e escritor, Caius Apicius, aproveitouse do sal de Ons, deses peixes salgados e desas salsas tan especiais e demandadas para realizar algunha das moitas receitas, incluída na súa obra “de Re Coquinaria” e que tanto gustaba en Ons, feita cuns mexillóns collidos ao pé do Sentulo con mareas moi vivas.

Aí vai... Mexillóns Cocidos: “Garum, porro picado, cominos, viño de pasas, axedrea e viño branco”. Mesturar con auga doce e cocer os mexillóns alí...

Aínda que a CAESARIUS polo que máis devecía era a de Polbo de Ons asado ao Garum: “Pementa, coandro, menta seca, semente de apio, cebola, uvas pasas, mel, viño branco, Garum, aceite e polbo cocido”. Asar o polbo e servir coa salsa por riba... CAESARIUS sabía vivir.

-----

**NOTA:** Aínda se está a descubrir o que os romanos deixaron na costa galega en forma de achados arqueolóxicos. Hai moito por localizar.

Agora, coas novidosas técnicas de localización, como o LiDAR, montado en drones, a Fotogrametría moldeada en 3D e os sistemas de Monotorización VAV, pódense detectar de forma moi rápida e barata, as dimensións, formas e características das “Fontes do Pasado” na Illa de Ons e noutros lugares da costa das Rías Baixas.

Quen sabe o que se pode atopar nela!!! A Illa de Ons, meréceo!!!