

## La historia de Bueu a través de sus ánforas

---

El arqueólogo Adolfo Fernández presenta hoy en el Museo Massó el libro "O centro oleiro romano de Bueu"

Bueu. 06-04-18 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2018/04/06/historia-bueu-traves-anforas-16036183.html>



Adolfo Fernández y la directora del Museo Massó, Covadonga López, con la reconstrucción del ánfora tipo II. // Gonzalo Núñez

Las excavaciones arqueológicas realizadas en los últimos años en Pescadoira demuestran que el Bueu romano era un importante asentamiento dedicado a la industria especializada en la elaboración de productos alimenticios vinculados al pescado y a la producción de ánforas, el equivalente a las actuales latas de conserva. Las intervenciones más significativas se desarrollaron a partir de la urbanización del espacio que ocupaba la antigua conservera de Alonso, pero los hallazgos previos son muy anteriores. El arqueólogo Adolfo Fernández, del Grupo de Estudios de Arqueología, Antigüidade e Territorio (GEAAT) de la Universidade de Vigo, presenta hoy en el Museo Massó (20.30 h) el libro "O mundo antigo no Museo Massó. O centro oleiro romano de Bueu", en el que se recoge buena parte de la historia romana de Bueu. En él se destaca que el "hallazgo de restos arqueológicos en la zona de Pescadoira debió ser habitual durante todo el siglo XIX y principios del XX, cuando se realizan destierros para la construcción de viviendas e industrias". Como ejemplo reproduce una noticia del periódico La Voz de Bueu, que en 1904 se hacía eco de la aparición de "importantes restos" hallados en 1834 durante la construcción de una vivienda.

Los descubrimientos arqueológicos de Pescadoira confirman que la industria vinculada a la salazón y a la conserva forman parte del ADN de Bueu desde hace siglos, mucho antes de que llegasen los fomentadores catalanes. No es casual tampoco el nombre de Pescadoira, que procede del término latino "piscar", que significa pescar. La salazón debió empezar a florecer en el Bueu romano a finales del siglo I o inicios del II después de Cristo. Se construyeron varias factorías para elaborar las salazones de pescado destinado a un mercado internacional, repartido por el resto del Imperio.

Uno de los elementos que hace especial al yacimiento de Bueu es la constatación de que "inmediatamente, o poco después, al lado de las salazones se comenzó a implantar un taller alfarero especializado en la fabricación de ánforas, posiblemente motivado por la presencia en el entorno de todos los recursos necesarios para la fabricación de cerámicas e impulsado por la demanda de este tipo de productos [ánforas] por parte de las fábricas de Bueu y zonas próximas". Este complejo industrial se mantuvo activo hasta finales del siglo IV, cuando "la producción de salazones decayó debido a una crisis general en el Imperio romano que no permitía un transporte seguro por vía marítima". Muchas de aquellas industrias quedaron abandonadas o reconvertidas en viviendas.

Esta industria auxiliar de fabricación de ánforas dota a Bueu, al menos de momento, de un carácter singular. Hasta la fecha no se conoce ningún otro centro de estas características en toda la fachada atlántica ni en la cornisa cantábrica, desde Peniche (Portugal) hasta Francia. Los arqueólogos e historiadores están convencidos de que debían existir más, aunque por ahora no se han localizado más vestigios que los de Bueu.

Adolfo Fernández explica en el libro que Bueu y su ensenada contaban con todos los requisitos necesarios para el emplazamiento no solo de un taller alfarero, sino de varios: arcilla, agua dulce y leña para mantener encendidos los hornos. Todo ello sin contar la otra materia prima imprescindible: el pescado. El taller alfarero incluía una serie de elementos que permiten hablar de una "cadena operativa" de producción, según el arqueólogo. Así había pozos de agua dulce que se abastecían de algún río o regato, fosas para el almacenamiento de la arcilla, cubetas de decantación de la arcilla, un taller donde se realizaba el modelado de las piezas, área de secado para la cerámica, hornos para la cocción de las ánforas, almacenes e incluso un vertedero para las piezas defectuosas. "De momento en Pescadoira contamos con la presencia segura de cuatro hornos, dos de ellos claramente dedicados a la producción de ánforas. Los otros dos solo se pudieron documentar parcialmente, lo que hace difícil asegurar su uso, aunque lo más probable es que también se utilizasen para cocer estos envases", apunta Adolfo Fernández en "O centro oleiro romano de Bueu".

Las investigaciones parecen demostrar que las ánforas de Bueu estaban destinadas al transporte de productos relacionados con la salazón de pescado. Hasta la fecha hay documentados dos tipos de envases: el San Martiño tipo I, más pequeño, con una boca estrecha y un fondo plano; y el San Martiño tipo II, más grande, acabada en un pivote y que podía llegar a pesar 50 kilos. Las características del primer tipo de ánfora no son las más adecuadas para el transporte de pescado entero salazonado, por lo que se cree que podía estar más relacionada con el transporte de salsas o adobos vinculados al pescado, como el famoso "garum". Todo ello sin descartar que se pudiese usar para otro tipo de productos alimenticios. Lo que sí parece claro es que el centro alfarero de Pescadoira no solo abastecía a esta zona, sino que con toda probabilidad podía vender sus excedentes de producción de ánforas a otras industrias y salazones de las Rías Baixas.

## El periplo por el antiguo mundo romano

---

06-04-18 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2018/04/06/periplo-antiguo-mundo-romano-16036178.html>

El Museo Massó cuenta entre sus fondos con sendas reconstrucciones de los dos modelos de ánforas San Martiño de Bueu, la última entregada hace apenas unos meses después del minucioso trabajo del restaurador Noé Valtierra, que estará hoy en Bueu junto al arqueólogo Adolfo Fernández. Uno de los retos a los que se enfrentan ahora los especialistas es completar la caracterización arqueométrica de las ánforas de Bueu. Esto básicamente significa dar con el ADN de los envases hechos en Bueu, teniendo en cuenta el tipo de arcilla, sus características físicas y químicas o la temperatura de cocción. ¿Por qué es tan importante esto? Pues porque una vez identificado ese gen Bueu se podrían identificar con certeza restos que de estas ánforas San Martiño en otros puntos del antiguo mundo romano.

De momento las investigaciones han permitido constatar su presencia en un amplio abanico de lugares. "Conocemos mucho mejor las rutas de distribución hacia el sur. Las ánforas de Bueu están presentes en importantes yacimientos portugueses como Alvarelhos, Porto, Conimbriga (actual Coímbra) y en Lisboa", explica Adolfo Fernández en el libro. Por ahora no hay constancia de su llegada a la costa del Algarve y de Huelva, pero sí en dos importantes ciudades romanas del valle del Guadalquivir: Hispalis (la actual Sevilla) e Itálica (Santiponce). Estudios recientes sitúan ejemplares de la San Martiño tipo II en la propia capital del Imperio, en Roma. Pero esa es una hipótesis que "habrá que constatar en un futuro próximo".

Hacia el norte está confirmada su presencia en Tintagel (Inglaterra) y los arqueólogos consideran posible su hallazgo en Londres o en ciudades francesas como Burdeos, Ruan o Bavay; o en Tréveris, en Alemania. Habrá que dar tiempo al tiempo para confirmarlo y encontrar restos en otros lugares del antiguo Imperio.