

Recordar, compartir, aprender

Santa Cruz de Tenerife

Dolores González Pérez, 67 años

Antonio Montesdeoca Álamo, 26 años

RECUERDOS EN SALAZÓN

El sol de mediodía alumbra la ciudad. En ella, pasos y pasos de gente, con y sin rumbo, se cruzan en un bucle infinito. A lo largo de las calles, cerca del museo, una mujer jubilada se aproxima, como todos los días desde que es voluntaria. Allí, en la casa donde se conserva la historia, enseña a grandes y pequeños cuál ha sido el devenir de nuestros antepasados, por dónde pasó el camino que nos ha traído aquí. Hoy en el museo hay un trasiego mayor. Una cuadrilla de operarios se afana en terminar de instalar la nueva exposición. Todo tiene que estar listo para mañana.

-Y... ¿cuál es el título?, pregunta Loli.

-Los guanches y el mar. La pesca en el mundo antiguo, contesta una compañera. La pesca. La pesca... A Loli la invaden muchos recuerdos, sobre todo de hace años, de cuando no podía imaginarse todo lo que vendría después. La vida, como un caladero, le deparaba una pesca abundante. Y la pesca devuelve a la mente de Loli medio siglo atrás, cuando el mar era su principal sustento, a la época de las factorías de pescado y de los viajes con su tía Nena hasta Valleseco, ese barrio-pueblo pintoresco, tan cerquita de la ciudad, donde las tradiciones no se han perdido.

En los días de su memoria, Loli no era más que una chiquilla menuda, que con medio metro de estatura soñaba con ser mayor. Soñaba continuamente, durante aquellos trasiegos hasta la factoría de Valleseco, acompañando a su tía. Todavía recuerda cómo, con el eco de una campana, se anunciaban los cambios de turno, que provocaban la mezcla, ladera abajo, de grupos de gente de todas las edades que iban a realizar su trabajo. Allí, en la factoría, se preparaban productos con el pescado que conseguían los hombres durante las duras jornadas en el banco canario-sahariano, en unas grandes tanquetas que se utilizaban para ponerlo en salazón.

A los ojos de una niña, esa labor no debía de ser nada agradable. De esos ojos color miel, ese trabajo no se borraría nunca. Las mujeres, ataviadas con botas medio rotas de goma desgastada por el efecto del salitre, se afanaban por conseguir el máximo efecto de la maceración. Esto se lograba a base de ir entremezclando capas de pescado y sal con una manguera amarilla que suministraba agua fresca, capas de pescado, sal y agua, pescado, sal y agua...

“Y así, tras ponerse las diferentes capas de vísceras de pescado y de salmuera o de hierbas, se dejaba macerar al sol, de esa manera se hacía el garum. ¿Lo has entendido, Loli?”. El comisario de la exposición sacaba a la que fuera aquella niña de sus ensoñaciones y le contaba que, en el mundo antiguo, el producto derivado de la pesca que más se valoraba era una salsa salada conocida como garum, que por la falta de medios para conservar los alimentos fríos era tan valiosa. “¿Y dónde se elaboraba esta salsa?” -planteaba el comisario-. Pues resulta que había varias factorías de garum dispersas por la península Ibérica y por el norte de África, sobre todo en antiguas colonias fenicias, como Baelo Claudia, cerca de la actual Tarifa y en Carteia, donde ahora está San Roque de Cádiz, en las islas Baleares y en Lixus, al lado de la ciudad marroquí de Larache, muy cerca de Canarias...”, continuaba.

Ese último dato devolvió a Loli a su niñez. Para ella fue todo un descubrimiento conocer que casi frente a sus islas, en el continente, hace ya 2.000 años, se hacía algo similar a lo que tanto vio en los 50 en aquel barrio de Valleseco: grandes cubetas donde se salaba pescado en innumerables capas de pescado y sal. Prácticamente no había cambiado nada la fabricación en el año 50 después de Cristo que 1.900 años después. Tan lejos en el tiempo, la era antigua y la contemporánea y tan cerca en el espacio y en los modos. Los infinitos días que



habían pasado no parecían más que infinitas capas de pescado y sal, tanto para hacer ese garum como para salar el pescado.

Gracias a esa revelación que la devolvió a su pasado quiso saber más de la salsa. Por medio de la exposición del museo descubrió que ese garum se producía para las principales mesas de Roma. Es posible visitar los restos arqueológicos de las factorías. Restos como los de Lixus, tan cerca en el espacio y tan lejos en el tiempo. Allí, a escasos kilómetros de Larache donde, siguiendo el estuario del río, todo se asemejaba tanto a aquella factoría de Valleseco.

El garum era la mejor manera de conservar los alimentos; esa salsa que se usaba para dar a los alimentos sabor salado se guardaba en ánforas muy similares a las que se habían encontrado en yacimientos de las islas. Las mismas ánforas que podían contemplarse en el museo. Las ánforas que un día sirvieron en las principales mesas del Imperio Romano. A Loli comenzó a resultarle muy paradójico que aquel garum fuese para la alta sociedad, mientras que el pescado salado que salía de Valleseco sirviese para dar trabajo a multitud de familias de todos los barrios de Santa Cruz y matar el hambre de tantas y tantas personas durante la posguerra.

Todo eso le trajo a Loli esa exposición. Tres momentos de la historia unidos en un solo instante en el museo en el que Loli –quien fuera aquella niña menuda que iba con su tía Nena a la factoría de Valleseco, donde ésta era encargada, y veía cómo se salaba el pescado de la misma manera que se hacía el garum 2.000 años antes– prestaba servicio como voluntaria. Era, en ocasiones así, en las que Loli se sentía sumamente satisfecha de haber dedicado su vida adulta al voluntariado.