

Atún

De símbolo de la opulencia a metáfora de la vulnerabilidad ecosistémica.

El vocablo *atún*, de resonancia clásica, deriva del latín *Thunnus*, que a su vez emana del griego *Thýnnos*, término intrínsecamente ligado al verbo *Thýnō*, que significa lanzarse o precipitarse. Esta etimología capta con perspicacia la velocidad, agilidad y dinámica impenetrable de este formidable escómbrido.

Las crónicas de Plinio el Viejo no son meros relatos; son testimonios de una abundancia que hoy nos resulta casi quimérica, donde las flotas antiguas se veían compelidas a maniobrar «como contra una flota enemiga» ante la densidad inaudita de los cardúmenes. Esta estampa idílica se confronta drásticamente con la realidad contemporánea, donde la implementación de vedas y zonas de exclusión pesquera se erige como un imperativo ecológico para la preservación de la especie. La consecuencia inevitable ha sido una revalorización exponencial de su coste, haciendo inimaginable la opulencia pretérita.

La ofrenda de un toro de bronce en el santuario de Apolo en Delfos, alrededor del 480 a.C., por una captura excepcional de atunes, subraya la relevancia socioeconómica y cultural de este pez en la antigüedad. La acuñación de monedas por diversas polis griegas con la efigie del atún no solo corrobora su valor comercial, sino también la sofisticación de las economías locales que, gracias al salazón de sus vísceras, extendían su influencia a latitudes distantes.

La captura del atún, particularmente a través de la ancestral técnica de la almadraba, ha conservado una esencia primigenia. Este término, de arraigo árabe-andalusí, se traduce sugestivamente como lugar de la lucha o donde se golpea, una descripción que evoca la «vistosa, agitada y abundante sangre» que aún hoy, al igual que en la antigüedad, remite ineludiblemente a una escena bélica.

Más allá de su valor nutricional, el atún ha trascendido la mera biología para erigirse en un símbolo de abundancia y prosperidad en las culturas mediterráneas. Para fenicios, helenos y romanos, sus migraciones anuales constituían un evento crucial que garantizaba no solo el

sustento, sino también la riqueza. Evidencias arqueológicas, como colas de atún utilizadas como amuletos, sugieren un simbolismo de retorno cíclico y perenne de los dones marinos. Asimismo, su conexión con Poseidón (Neptuno para los romanos) era consustancial; si bien no existe un mito fundacional específico, la prosperidad generada por el atún era atribuida a la benevolencia de la deidad marina, y las capturas exitosas eran motivo de fastos y rituales propiciatorios. La fuerza y resistencia del atún rojo, un pelágico de dimensiones considerables y hábitos migratorios, le confirieron un simbolismo de dinamismo y admiración. Es digno de mención el folclore antiguo que le atribuía propiedades medicinales, como la sangre de atún para la depilación o la curación de mordeduras, lo cual refleja su profunda integración en el entramado cotidiano de la antigüedad. La «mitología» del atún, en suma, no se halla en narrativas épicas de héroes o dioses transmutados, sino en su valor intrínseco como sustento, su papel económico y cultural fundacional, y la reverencia que inspiraba como un don cíclico e inalienable del mar.

Serviola

La nobleza del pelágico y el desafío de la pesca deportiva como expresión del dominio humano.

La serviola (*Seriola dumerili*) o pez limón, conserva su denominación clásica latina, *Seriola*. Una hipótesis etimológica curiosa la vincula con «la pequeña hembra del ciervo» (*seró* en catalán), quizás por la similitud de sus aletas cefálicas con incipientes astas. Otra teoría conjetura su relación con la serviola, una pieza naval robusta en la proa de las embarcaciones, empleada para izar cargas pesadas o anclas. Dada la respetable envergadura de su peso (hasta sesenta kilogramos), la serviola podría haber sido izada a cubierta mediante este ingenio náutico.

Aunque no posee el prestigio histórico del atún en los banquetes y simposios clásicos, sus carnes blancas, con un menor contenido de hemoglobina que otros peces de tamaño similar, la hicieron apreciada en las costas mediterráneas y más allá de las Columnas de Hércules. La serviola es un pez de carácter combativo y notable resistencia. Su pesca deportiva, tanto en su estadio juvenil (*verderol*) como adulto, la convierte en una especie particularmente codi-

ciada por pescadores profesionales y aficionados. Su nobleza en el combate y la innegable calidad de su carne la han consolidado como un tesoro del Mediterráneo, y aunque su trayectoria en la mesa no resuene con la misma intensidad que la del atún, su reputación actual es incontrovertible.

Araña

Un pez humilde que navega entre la insignificancia histórica y los saberes ancestrales que perduran en la memoria popular.

La ausencia de representaciones de esta especie íctica en los mosaicos del período clásico subraya su marginalidad en el ámbito culinario de la Antigüedad. No obstante, en la cultura popular contemporánea, los ejemplares de menor tamaño se agrupan frecuentemente bajo denominaciones como «morralla», «pez de sopa» o «pez de prensar», lo que evidencia su aprovechamiento en preparaciones culinarias de carácter más utilitario o humilde.

Desde el punto de vista etimológico, el nombre del pez está íntimamente ligado a la toxina que inyecta a través de sus espinas. Este veneno representa una amenaza para los seres humanos, quienes, con frecuencia, sufren sus efectos tras pisar accidentalmente al animal en zonas de arena o durante su manipulación al ser capturado.

En la tradición popular, particularmente entre los pescadores de la isla de Mallorca, se ha documentado una práctica de medicina tradicional que recurre al uso de habas (*Vicia faba*) para mitigar los efectos de la picadura del pez araña. Las habas "hembras", distinguidas por un hoyuelo en su base, eran recolectadas, secadas y almacenadas con esmero en un paño. El fundamento detrás del uso de las habas «hembras» frente a las «machos», e incluso el de la propia legumbre, se enmarca en una tradición ancestral de remedios populares. Si bien carece de validación científica, el ritual de partir y aplicar la haba en ambos lados de la picadura sugiere una connotación simbólica o mágica más que una base empírica, lo que enlaza la práctica con saberes transmitidos a lo largo del tiempo, arraigándose en el imaginario colectivo.

A pesar de su escasa representación en la antigüedad clásica, los ejemplares de mayor ta-

maño, de cabeza oscura, son actualmente muy apreciados. Sus lomos, que a menudo se sirven sencillamente aderezados con aceite de oliva y sal, son una delicia gastronómica que se consume como aperitivo antes de tomar el arroz de pescado como plato principal. Esta preparación contemporánea evoca, de manera implícita, el plato griego conocido como *kakavia*, una sopa de pescado humilde que aprovechaba la pesca de roca. Por lo tanto, es plausible deducir que este pescado, de una forma u otra, formó parte de la dieta de las clases más modestas de pescadores latinos y griegos.

En suma, la narrativa del atún, la araña y la serviola nos ofrece una ventana privilegiada a la evolución de nuestra simbiosis con el medio marino. Desde la abundancia casi mítica del atún hasta los saberes populares entorno a las picaduras de araña, y la apreciación constante de la serviola, estas especies no son meros habitantes de nuestros océanos, sino también testigos y protagonistas de nuestra historia, cultura y gastronomía. El mar, hoy como ayer, se erige como un espejo de nuestra civilización, reflejando nuestros valores, nuestras luchas y nuestra inherente capacidad de adaptación.

Antoni Pallicer

Textos complementarios para la exposición «Thálassa».

Thálassa
Irene Gayà