

# Literatura

## La Literatura clásica y el atún:

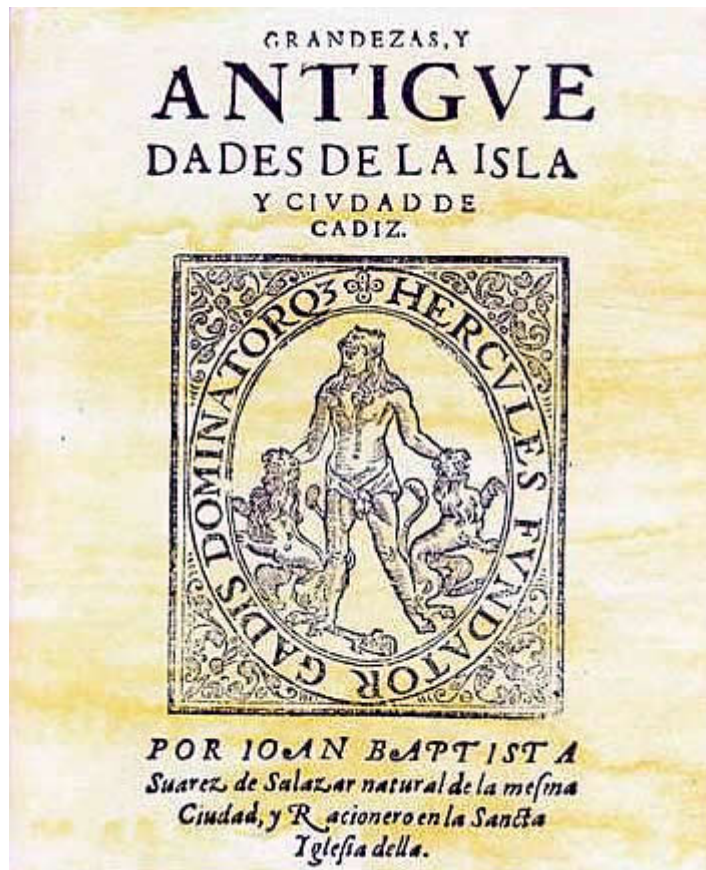


Del atún, escribieron numerosos poetas, historiadores y filósofos, tales como Anaxágoras, poeta y cronista de Alejandro Magno, describiendo el mercado de pescado de Atenas, y Esquilo comparando la captura y agonía del atún en su cerco con una batalla perdida por los persas. Arquestrato nacido en el siglo IV, filósofo y poeta, fue un reconocido gastrónomo y entre sus recetas, destacan las de atún envuelto en hojas de higuera y asado bajo cenizas. Timaios, del siglo III a. de C., escribió sobre los

fenicios de Cádiz y su habilidad para la captura, conservación y exportación del atún. Oppiano, en el tratado de caza y pesca que escribió en el siglo II, señaló la importancia de los salazones de atún en el Mediterráneo.

Más tarde, Estrabón, historiador y geógrafo, habló del atún y sus derivados. Existieron en la época romana numerosos escritores y grandes gastrónomos, como Apicio, que hizo un gran tratado sobre las recetas marineras en los fogones romanos, se llamó *Re Coquinaria*.

Miguel de Cervantes y Saavedra merece un apartado especial, al cuál referiremos más abajo. Ruperto de Nola, escritor y gastrónomo real del siglo XVI señala la manera de guisar el atún.



Entre otros autores debemos destacar a Juan Bautista Suárez de Salazar, en *Grandezas y Antigüedades de la Isla y Ciudad de Cádiz*; Fray Jerónimo de la Concepción en *Emporio del Orbe*, en el siglo XVII, el poeta sevillano Persio Bertiso, que escribió dos romances dedicados al pícaro almadrabetero; Fray Martín Sarmiento escribió un informe pedido por don Pedro de Alcántara Guzmán (Duque de Medina Sidonia) en 1757, y que se llamó *De los Atunes y sus transmigraciones y conjeturas*, sobre la decadencia de la Almadraba y sobre los medios de restituirla. En el siglo XVIII, Ignacio López de Ayala, natural de Grazalema, escribió un poema en latín, llamado «coetaceon», en el cuál pintaba muy a lo vivo la pesca del atún en la almadraba de Zahara, hoy prácticamente es desconocido este trabajo literario. Existen descripciones muy buenas sobre el atún, como la que aparece en 1879 en el *Manual del Pescador* escrito por Valverde. Que decir de los numerosos refranes que entorno al atún existen como atún de ijada mejor que pescada ó atún y salmón muchas cosas son. De ellos hacemos mención en nuestro apartado «Refranero».



Agustín de Horozco, y más tarde Mariano Pardo de Figueroa, más conocido como Doctor Thebussem, comentan en sus escritos las pesquerías de los atunes en Cádiz.

En el siglo XX, han sido muchos los autores que estudiaron estos temas. Pablo Antón Solé con los Pícaros de Conil y [Zahara](#), Camilo José Cela y otros ensayistas y estudiosos como Carlos y Jorge Llorca, Pedro Romero Solís, Juan Romero López, José y Esther Regueira (Túnidos y tunante en las almadrabas de las costas gaditanas) ó Luis Benítez Carrasco, entre otros. A ellos debemos unir todos los especialistas sobre literatura gastronómica culinaria, entre los cuales podemos destacar a Carlos Spinola con su magnífico libro sobre el Atún y su cocina. Vaya nuestro más profundo agradecimiento a todos ellos por contribuir con sus bibliografías a la formación de esta web.

**Miguel de Cervantes y «la Ilustre Fregona»:**







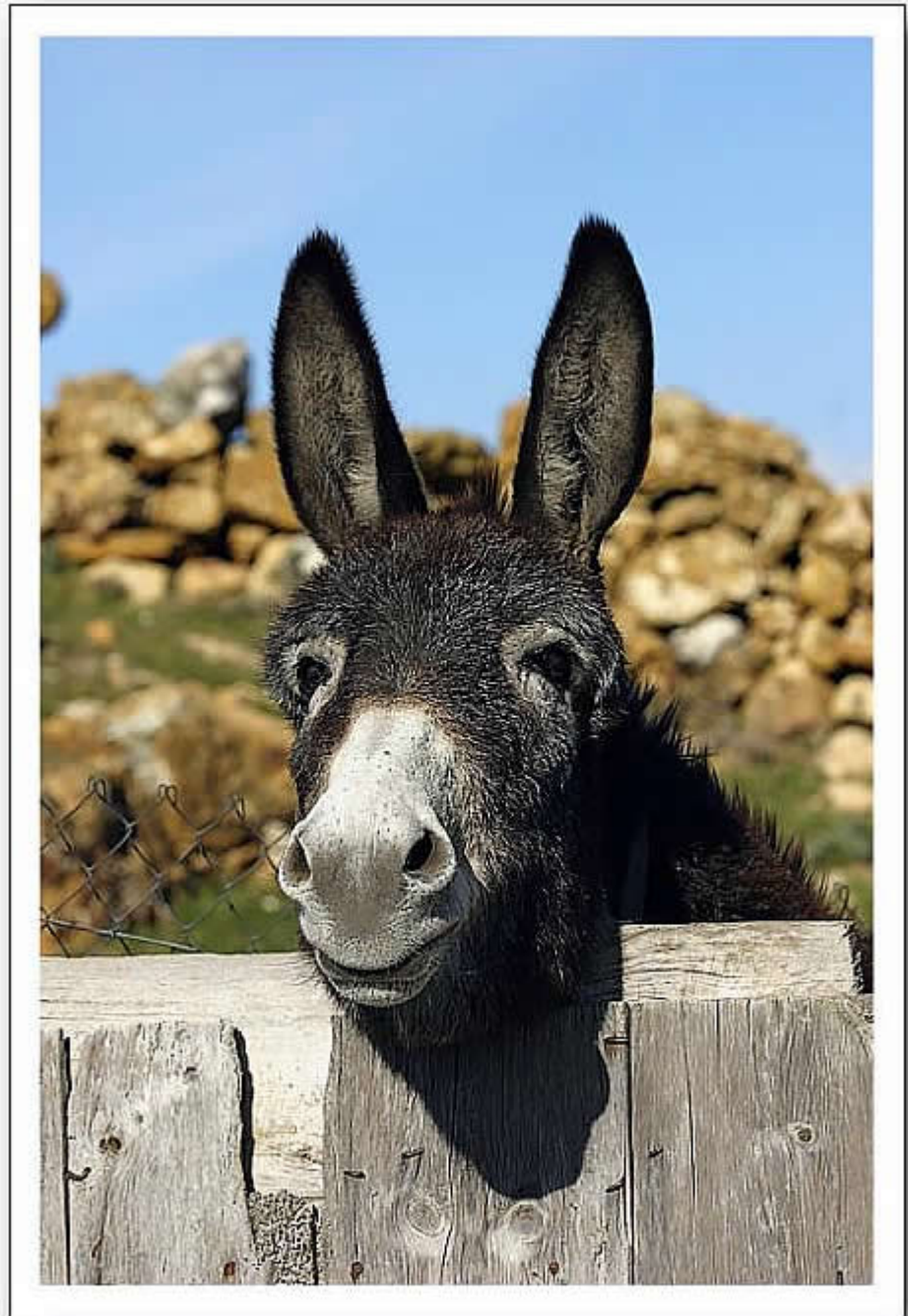
Miguel de Cervantes y Saavedra pasó una larga temporada en la almadraba de [Zahara de los Atunes](#), observando el ir y venir de sus gentes se dispuso a escribir una de sus grandes obras: «La Ilustre Fregona», quiso Cervantes explicar el desgarrre familiar de los pícaros y otros maleantes que acudían a hacer fortuna ó a huir de la Justicia.

De esta manera creó su personaje «**Diego de Carriazo**». Con esta obra, Cervantes, situa a su protagonista en la almadraba de [Zahara de los Atunes](#). Así explica de él, que a los 13 años «se desgarró» de casa de sus padres, en Burgos.

Llevado de una inclinación picaresca aprendió a jugar a la tabas en Madrid y al rentoy en Toledo, y así fue como rodando y rodando apareció en nuestras almadrabas: «Pasó por todos los grados de pícaro hasta que se graduó de maestro en las almadrabas de Zahara, donde es finibuserrae de la picaresca. ¡Oh pícaros de cocina, sucios, gordos y lucios, pobre fingidos, tullidos falsos, cicateruelos de Zocodover y de la plaza de Madrid, vistosos oracioneros, esportilleros de Sevilla, mandilejos de la hampa, con toda la

caterva innumerable que se encierra de bajo deste nombre pícaro! ¡Bajad el toldo, amainad el brio, no os llaméis pícaros si no habéis cursado dos cursos en la academia de la pesca de los atunes! .

### **Miguel de Cervantes, Zahara y la anécdota del rucio:**



Que decir de los numerosos refranes que entorno al atún existen como atún de ijada mejor que pescada ó atún y salmón muchas cosas son. De ellos hacemos mención en nuestro apartado «Refranero».

Agustín de Horozco, y más tarde Mariano Pardo de Figueroa, más conocido como Doctor Thebussem, comentan en sus escritos las pesquerías de los atunes en Cádiz.

Llevado de una inclinación picaresca aprendió a jugar a la tabas en Madrid y al rentoy en Toledo, y así fue como rodando y rodando apareció en nuestras almadrabas: «Pasó por todos los grados de pícaro hasta que se graduó de maestro en las almadrabas de [Zahara](#), donde es finibuserrae de la picaresca. ¡Oh pícaros de cocina, sucios, gordos y lucios, pobre fingidos, tullidos falsos, cicateruelos de Zocodover y de la plaza de Madrid, vistosos oracioneros, esportilleros de Sevilla, mandilejos de la hampa, con toda la

caterva innumerable que se encierra de bajo deste nombre pícaro! ¡Bajad el toldo, amainad el brio, no os llaméis pícaros si no habéis cursado dos cursos en la academia de la pesca de los atunes! .

Autor: [José Gómez Martínez](#) ©