

# RESTOS FAUNISTICOS EN CONTEXTOS URBANOS

ALFRED SANCHIS

Servicio de Investigación Prehistórica. Diputación de Valencia



Los asentamientos de carácter urbano en época romana y visigoda, a diferencia de los hábitats rurales, concentraron a un gran número de personas. Este hecho provocó el aumento de las exigencias en volumen de alimentos así como de los desechos originados a través de su consumo. Además, mientras que en el campo se produce cierta autarquía en el tipo de economía animal, en las urbes el *macellum* es el que rige las tendencias cárnicas a seguir según la disponibilidad de uno u otros productos.

La cocina o las tendencias cárnicas de la alimentación en el mundo romano están muy bien documentadas en los textos clásicos y en algunas representaciones artísticas como relieves o mosaicos, pero en este caso nos valemos del registro arqueológico para tratar de inferir más datos de tipo económico.

Al analizar los residuos de una ciudad actual, podemos observar como prácticamente no existen diferencias en su formación respecto a los de una urbe en la antigüedad. Si separamos los desechos no orgánicos de los orgánicos, y a estos últimos les aplicamos un filtro temporal de dos mil años –con todas las probables alteraciones que esto comporta– nos quedará un conjunto de materias duras, sobre todo huesos y conchas de animales y en menor medida esqueletos de peces.

Estos elementos sobrantes de la alimentación humana son los que han perdurado hasta nuestros días y los que nos permiten valorar el papel ejercido por ciertos animales en las economías y sociedades pretéritas.

## ANIMALES COMIDOS, ANIMALES QUERIDOS

Podemos dividir los restos de fauna presentes en los yacimientos arqueológicos urbanos en dos categorías: por un lado los que han servido de manera directa o indirecta a la alimentación humana, mediante una relación de explotación, y por otro los que no se han consumido y denotan ciertas prácticas de carácter social y simbiótico, entendida la simbiosis como la relación existente entre individuos de diferentes especies, donde ambos simbioses obtienen provecho de una vida en común. Entre los primeros, cerdos, bóvidos, ovejas, cabras, pollos, gallinas y conejos son engordados y sacrificados para aprovechar su carne. Además, algunos de ellos aportan otros productos, como leche, lana, pieles, plumas, huevos y materias primas para la fabricación de instrumentos (clavijas córneas o diáfisis óseas). El segundo grupo de animales está compuesto por perros, gatos u otros de carácter exótico que ofrecen al hombre su compañía y éste les alimenta.

*Bajorrelieve que representa un establecimiento carnicero de época imperial. [Museo de la civilización romana, Roma].*

Charcutero preparando la carne para un cliente. En la tienda no aparecen animales enteros y alguno de los fragmentos están deshuesados. Los embutidos y otros productos preparados también están representados.



Los restos de fauna pertenecientes a la alimentación humana aparecen normalmente fracturados, con marcas del instrumental carnicero, consecuencia de haber sufrido distintos procesos desde el sacrificio del animal hasta su consumo y posterior abandono. En el ámbito urbano estos restos quedan concentrados en vertederos localizados en las proximidades de las casas, encontrados en fosas habilitadas para esta función o formando parte de niveles de amortización de áreas domésticas. En cambio, los animales que han mantenido una relación no alimenticia con el hombre, suelen aparecer completos y en ocasiones conservando la posición anatómica propia del enterramiento, que suele realizarse introduciendo a los animales en pequeñas fosas, situadas en zonas cercanas a las viviendas de sus dueños.

Desde el punto de vista económico, nos resultan de mayor interés las concentraciones óseas de carácter alimenticio. Podríamos diferenciar las vinculadas a la comida diaria, de aquellas que son consecuencia de festines de carácter ritual o festivo. En este último supuesto, las acumulaciones están formadas por un gran número de animales (aunque esto depende en buena medida de la cantidad de participantes en el acto) que son sacrificados, preparados, consumidos y abandonados –sus despojos– en un breve espacio de tiempo.

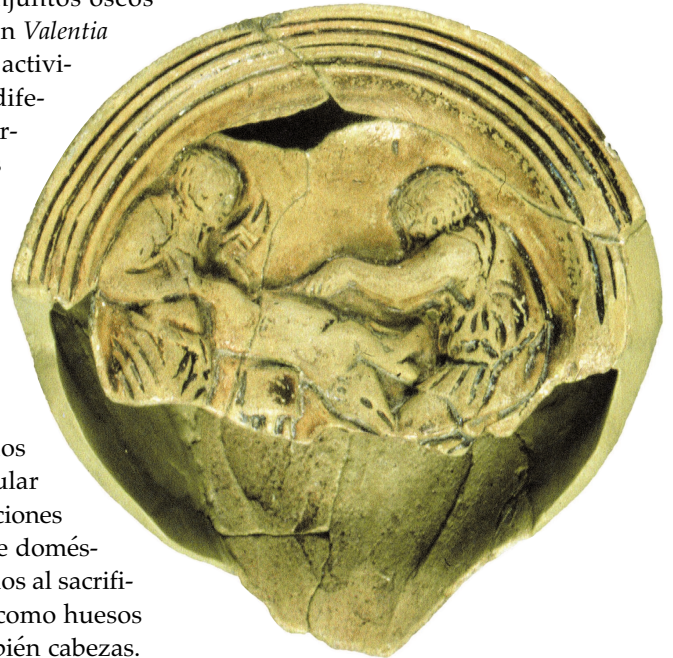
Un ejemplo de banquete ritual de carácter público que conmemora la fundación de Valencia, se localiza en la excavación de la C/ Roc Chabàs y ha sido datado en el 150-130 a.C. En la fosa, junto a abundante material cerámico de mesa, aparecen las extremidades posteriores de individuos neonatos de diversas especies: ovicaprinos, toro, cerdo, caballo, gato, cáscaras de huevo y elementos malacológicos, además de un dedo humano. Otras ofrendas votivas (privadas) de carácter alimenticio se manifiestan en niveles republicanos de L'Almoina (*Valentia*), como celebración de la construcción de una vivienda. Más pruebas de estos conjuntos, originados en cortos períodos, las tenemos en un pozo ritual situado en L'Almoina, en niveles augusteos, con un relleno, que además de abundantes piezas cerámicas, presenta una elevada concentración de huesos de cerdo (y de otras especies) pertenecientes a 48 individuos, sacrificados entre el año y medio y los tres años de edad, donde aparecen la mayoría de unidades anatómicas. Estos cerdos fueron consumidos en lo que parece ser un ritual de refundación de la ciudad, después de su destrucción, en el 75 a.C.

En oposición a estos conjuntos, están los que son resultado de la alimentación del día a día que en su gran mayoría son formaciones de génesis lenta. Se diferencian de los festines, por presentar una ma-

por abundancia taxonómica y una desigual representación de unidades anatómicas. Centrándonos en este último hecho, podemos decir que esta desproporción está causada por procesos, previos a la deposición, a los que se ve sometido el cadáver animal, aunque también por otros de origen diagenético.

En las ciudades de la antigüedad, está probada la existencia de mercados. En éstos se localizaban tanto carnicerías, donde se llevaría a cabo un procesado primario del animal, como charcuterías, lugares de venta de productos cárnicos más o menos preparados, como salchichas y embutidos. Es en estos lugares donde se produciría el procesado secundario del animal. En ambos establecimientos es factible que se generaran despojos, sobre todo aquellas partes marginales como las clavijas córneas, la cabeza, los autópodos y los huesos de individuos de gran talla (bóvidos) consecuencia del proceso de deshuesado de los miembros apendiculares. Los animales de talla media como cerdos y ovicaprios eran descuartizados y las zonas cárnicas que se ponían a la venta contenían abundantes partes óseas, siendo menos frecuente el descarnado de los huesos en éstos que en los individuos más grandes. Los conejos y aves a menudo se venderían enteros y en ocasiones vivos, por lo que el proceso carnicero podría quedar vinculado en su totalidad con el procesado doméstico. Le Guilloux es una investigadora que ha trabajado sobre conjuntos óseos procedentes de charcuterías romanas en Aix-en-Provence. En *Valentia* todavía no se han encontrado basureros vinculados a estas actividades lo que sería muy interesante a la hora de observar diferencias –fundamentalmente de representación de ciertas partes corporales– respecto a los desechos producidos en las viviendas. En éstas últimas es donde se documenta el tratamiento final de los animales y se genera otro modelo de basurero. Todo esto puede explicar la desigual presencia de elementos anatómicos (destacando huesos fracturados asociados a zonas con gran cantidad de carne) en los lugares de carácter doméstico que son los que habitualmente proporcionan mayor cantidad de huesos.

Lignereux y Peters han estudiado en la *Gallia* romana los diferentes establecimientos urbanos susceptibles de manipular carcasas o despojos de éstas y que pueden generar acumulaciones óseas y que hay que distinguir de los de carácter meramente doméstico. En los mataderos podemos encontrar desechos vinculados al sacrificio y a la carnicería, como raquis y pelvis descarnadas así como huesos marginales que no contienen mucha masa muscular, y también cabezas. El aprovechamiento de las pieles en las tenerías puede concentrar falanges, metapodios, zonas superiores craneales y también cuernos y vértebras caudales. Los artesanos del cuerno se caracterizan por presentar conjuntos con elevados porcentajes de clavijas córneas; los del hueso y marfil, fragmentos de huesos largos; los establecimientos de salado de la carne, cabezas y pies, ya que los elementos apendiculares que se salan son exportados o vendidos; las tiendas de ahumado de los restos cárnicos concentran sobre todo escápulas y mandíbulas, y las fábricas de engrudo recuperan los huesos no utilizados dejando constancia de su actividad a través de fragmentos de diáfisis y de zonas articulares no aprovechadas. Los establecimientos de la carne y de las actividades generadas a partir de ella se sitúan en las afueras de la ciudad, cerca de puertas y de cursos de agua, evitando causar molestias a los habitantes de la urbe.



*Lucerna del pozo augusteo ritual de L'Almoína (Valencia). [SIAM].*

El disco presenta una escena donde dos personas están despiezando a un suido. Parece como si se estuviera enunciando el banquete ritual que se iba a desarrollar a continuación.





Relieve en mármol de una po-  
llería del siglo III. [Museo Tor-  
lonia de Roma].

En el caso de aves, conejos y de animales jóvenes como los cerdos es probable que se vendieran enteros o en fragmentos, siempre según las exigencias y gustos del cliente.

Además de los animales domésticos, en las acumulaciones osíferas de época romana, aparecen también restos de especies silvestres, sobre todo venados y aves como perdices o palomos. La presencia de huesos de ciervo –aunque escasos– en niveles republicanos e imperiales en L'Almoina indica que la caza continua practicándose, existiendo en este momento zonas boscosas, como El Saler, próximas a la ciudad. El papel de la caza en la economía es puntual y más bien marginal en las áreas urbanas y algo más destacado en zonas rurales y villas, aunque se convierte con el paso de los años en una actividad de prestigio vinculada a las elites.

Los conejos dejan pocos restos en los basureros, no porque no se consumieran sino porque sus huesos se deterioran o los perros los han hecho desaparecer. Los romanos comienzan a domesticar el conejo encerrando a los ejemplares silvestres capturados en pequeños recintos denominados *leporaria*, aunque no es hasta época medieval cuando este animal es criado en conejeras.

Dejando por el momento el tema de la carne, es conveniente hablar de las mascotas ya que parece ser que es en el mundo romano cuando estos hábitos se extienden fundamentalmente entre las clases sociales más favorecidas. El perro, desde la domesticación de su agriotipo hasta la actualidad, ha sufrido un fuerte proceso de manipulación por parte del hombre que ha desembocado en la existencia de más de 300 tipos, algunos de los cuales no desempeñan ninguna función específica aparte de la de mera posesión y compañía. A este punto ya se había llegado en época republicana y sobre todo en el Imperio. Son abundantes las referencias que nos hablan de perros con caracteres degenerativos: los enanos, los acondroplásicos con enanismo en las extremidades, deformidades y cabezas voluminosas, y también los braquimélicos con huesos largos desproporcionados, estructura muy gruesa del tejido esponjoso y diáfisis curvadas. Todos ellos eran considerados por las clases altas como animales de lujo, mientras que perros de talla media que no necesitaban tantos cuidados eran adoptados por gentes más humildes.

Los gatos aparecen, en ocasiones, en depósitos de carácter ritual o algunos de sus huesos aislados acompañando a la fauna de consumo en los vertederos. A pesar de esto, no son tan frecuentes como los perros. Parece ser que el gato es introducido en época romana por legionarios procedentes de Egipto, aunque no es hasta época medieval cuando se hace más presente en las ciudades sobre todo por la expansión de la rata negra.



Los caballos no suelen consumirse y cuando aparecen sus huesos con marcas de carnicería se los relaciona con momentos puntuales o hambrunas. En niveles fundacionales de *Valentia*, en la calle Conde de Trénor, se han documentado huesos de équido aserrados y con marcas que denotan su consumo por parte de los primeros colonos. En otras ocasiones aparecen enterramientos de caballos, asnos o burdéganos, conservando sus huesos la conexión anatómica y sin marcas carniceras. Estos équidos son animales de monta o de carga que son arrojados a los vertederos dentro o fuera de la ciudad. En L'Almoína, en niveles tardoimperiales, apareció un caballo, aunque en este caso no estaba completo debido a la alteración producida por una fosa posterior.

#### DIVERSIDAD DE ESPECIES

La utilización de alimentos de origen animal en las dietas es un hecho bastante arraigado en la mayoría de culturas, siendo uno de los aportes proteínicos fundamentales. Los paralelos etnográficos nos muestran la existencia de diferentes preferencias a la hora de consumir ciertas especies. Se documentan casos donde el hábito de ingestión de carne de un animal puede llegar a niveles casi obsesivos y, otros, donde la misma especie es repudiada. Esto queda explicado desde un punto de vista social y cultural, aunque también depende en buena medida del gusto personal y de la disponibilidad de productos en el mercado.

Trasladando esta problemática al mundo que nos ocupa, obtenemos ejemplos de diversas tendencias económicas en la explotación de ciertos animales. Así, los registros procedentes de yacimientos arqueológicos proporcionan suficientes datos como para realizar cálculos de la importancia relativa de unas especies respecto a otras en diferentes lugares pero en similares cronologías. En un reciente trabajo, King ha valorado la influencia de la dieta itálica en las provincias romanas, evidenciándose patrones regionales relacionados con el mantenimiento de modelos locales que empiezan a modificarse debido a la introducción de las ideas romanas en la dieta. A grandes rasgos puede decirse que los bóvidos son los predominantes en centroeuropa, en *Germania* y en el norte de la *Gallia*. Los ovicaprinos con los bóvidos en segundo término son los más importantes en *Britannia*. Los cerdos destacan en el sur de la *Gallia* y en Italia, mientras que en la Península Ibérica, dependiendo de los lugares, son mayoritarios los cerdos o los ovicaprinos.

Se barajan factores que han podido influir en la preponderancia de ciertos taxones, desde el asentamiento de pobladores itálicos en nuevas colonias, al papel de las legiones (que transitan por mu-



Huesos de ovicaprinos de los niveles republicanos de L'Almoína (Valencia). [SIAM. Fot. Marc Tiffagom].

Los huesos han sido fracturados como consecuencia del procesado carnicero antrópico y se han encontrado en fosas que funcionan como vertederos domésticos.

chas zonas) como exportadores e importadores de nuevos elementos culturales (entre los que puede figurar la alimentación), hasta la importancia del sustrato indígena en los municipios.

Las diferencias pueden ser también diacrónicas. Se trata de evaluar si en una zona concreta se produce un cambio o evolución desde el punto de vista económico. Nuestra propia experiencia se sitúa en *Valentia*, donde se han estudiado restos pertenecientes al yacimiento de L'Almoyna y al de la calle Conde de Trénor. Se ha obtenido una secuencia desde la fundación de la ciudad (138 a.C.) hasta época visigoda, observándose cambios en el espectro faunístico. En el momento de la llegada de los primeros colonos fundadores, los cerdos destacan como animal más consumido, hecho que coincide con los datos que ofrecen ciudades francesas de similar cronología como Burdeos o Lyon. A lo largo del período republicano, en la ciudad, las ovejas igualan a los cerdos en importancia o incluso pueden llegar a superarlos como es el caso de otro yacimiento (Unión-Cortes) de Valencia, detectándose también una mayor diversificación de especies que pensamos está relacionada con la existencia de un verdadero mercado en la ciudad republicana.

En época alto-imperial los ovicaprinos y, fundamentalmente, las ovejas superan ya a los cerdos. Esto parece ser común en la Península, como parece confirmar el yacimiento de Tiermes (Soria) con niveles del siglo I-III, aunque en este lugar los bóvidos se sitúan por detrás de los ovicaprinos. En Cerdeña, en *Turrus Libisonis* (siglo I-III) el cerdo es la principal fuente de carne, que no cambiará hasta el siglo IV donde los ovicaprinos son los más consumidos.

En *Valentia*, en niveles bajo-imperiales, se produce una variación destacada y los bóvidos son los que mayores restos aportan, igualándose la representación de ovejas y cabras. En niveles del siglo V del foro provincial de Tarraco, los ovicaprinos mantienen porcentajes del 60-90 %, comunes a toda Cataluña, y se aprecia cierto aumento en la importancia de los bóvidos. En Arles (Francia), la representación específica es muy parecida a la descrita en Tarragona.

En el período visigodo, los ovicaprinos ocupan de nuevo el primer puesto, por delante de los bóvidos que parecen mantener su papel en la dieta. Esto coincide con lo observado en los niveles bajo-imperiales y visigodos de Unión-Cortes.

#### ANIMALES PARA EL MATADERO

Los dientes (erupción y desgaste) y los huesos (fusión de epífisis) nos informan de la edad de muerte de un animal. Los restos encontrados en lugares arqueológicos pueden haber pertenecido a individuos que han muerto por causas naturales como enfermedad o vejez o, por el contrario, haber sido provocada ésta de manera intencional. Así, el hombre es el principal responsable del sacrificio de animales y de la consecuente acumulación de restos faunísticos en zonas de ocupación antiguas.

*Asta de desmogue de un ciervo (Cervus elaphus). Font de Mussa (Benifaió, Valencia) [Museo de Prehistoria de Valencia].*

Estos elementos tienen un carácter ritual. Una gran mayoría de astas que aparecen en contextos romanos fueron recogidas durante la muda por lo que en ocasiones no fue necesaria la caza del animal para su obtención.



En el caso de la alimentación doméstica, hay que hacer referencia al matadero, por ser el sitio donde se sacrifica a los animales, desde donde son distribuidos a mercados y establecimientos carniceros y son preparados para su venta. Los animales explotados por su carne son individuos con un peso corporal importante pero que no han llegado a la edad adulta, manteniendo su carne tierna, que hacen rentable la relación entre el gasto que supone su alimentación y los productos que ofrecen para el consumo humano.

La presencia de huesos de animales adultos e incluso seniles en yacimientos urbanos no resulta extraña, pudiendo estar relacionados con actividades económicas como la obtención de leche o de lana (ovicaprinos). También puede deberse al mantenimiento de individuos reproductores (más hembras que machos). Los bóvidos utilizados durante cierto tiempo como bestias de carga en ocasiones son sacrificados, aunque no es muy lógico que animales adultos o viejos, después de haber cumplido una función en su vida, sean explotados por su carne. En *Valentia*, en L'Almoïna, aparecen sus restos con marcas de carnicería que evidencian su consumo.



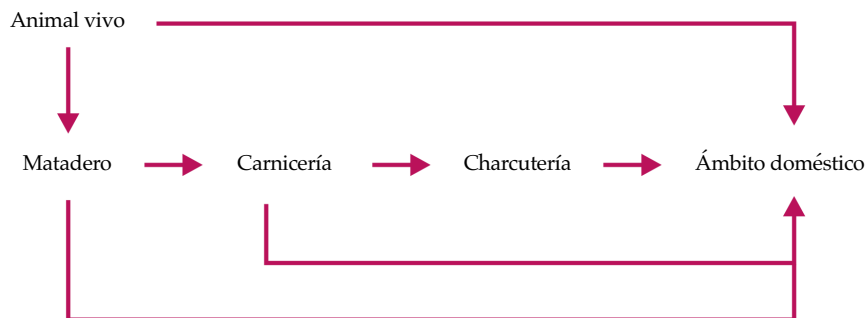
*Cuchillo y cuchara procedentes de Ampurias. [Museo de Prehistoria de Valencia].*

Los instrumentos carniceros y los relacionados con la alimentación no difieren mucho de los empleados en la actualidad en algunas zonas rurales.

#### MUESTRA ORIGINAL Y RECUPERADA

El procesado de los animales tiene como objeto su reducción hasta convertirlos en formas fáciles de manipular, que se puedan cocinar y comer. Dependiendo del tamaño del animal este proceso puede variar ligeramente.


Los animales grandes (bóvidos), una vez conducidos de su lugar de cría a la ciudad, son sacrificados empleando un hacha que realiza un corte a la altura de la nuca. Posteriormente son sangrados. Si son de gran tamaño, se les sujeta boca abajo en el suelo, son abiertos en canal y se les extraen las vísceras. También se les cortan los cuernos y la zona marginal de manos y pies. Finalmente se descuartizan y los pedazos grandes de carne son deshuesados. Los animales medianos (suidos, ovicaprinos) son sacrificados mediante una punción en la zona posterior del cuello y en dirección al corazón. A continuación se sangran. Se cuelgan de las patas traseras en el *carnarium* y se abren en canal con un hacha de pequeño tamaño llamada *securicula*. Con un cuchillo se evisceran y después son descuartizados, y algunos fragmentos cárnicos son deshuesados.



*Proceso principal de producción de desechos en áreas urbanas.*



*Algunos caracteres de los depósitos faunísticos urbanos.*

	Animales consumidos		Animales no consumidos	
	Alimentación diaria doméstica	Banquetes rituales	Enterramientos mascotas/caballos	Ofrendas votivas de animales*
<b>Diversidad de especies</b>	Muy diversa y en función del mercado	Menor diversidad	Enterramientos individuales (una especie)	Varias especies (perros y gatos)
<b>Fracturación antrópica/marcas</b>	Muy intensa y con marcas carniceras muy presentes	Fracturación más moderada y menos marcas	No existen	No aparecen
<b>Representación anatómica</b>	No están todas las partes anatómicas	Presentes una gran mayoría de partes	Presentes todas si no hay alteración, y en conexión anatómica	Puede tratarse de animales enteros o de partes
<b>Edad de muerte</b>	Jóvenes y subadultos (carne) y algunos de mas edad (otras explotaciones)	Subadultos (carne)	Muerte natural (adultos por regla general)	Suelen ser neonatos
<b>Presencia de animales silvestres</b>	Bastante escasa	Los animales silvestres dan más sentido ritual	No	En ocasiones
<b>Alteraciones de perros</b>	Presentes	Poco presentes	No	No
<b>Depósitos activos o cerrados</b>	Semi-activos	Activos durante el ritual	Cerrados	Cerrados
<b>Velocidad de la acumulación</b>	Lenta	Rápida	Muy rápida	Rápida

\* Algunas de ellas se incluyen junto a restos consumidos en banquetes rituales.

En la figura puede observarse cual es el proceso de génesis de desechos desde el animal vivo hasta los últimos vestigios de éste en las casas de los consumidores. En los mataderos, que algunas ocasiones pueden coincidir con la carnicerías, se concentran desechos como cabezas de grandes animales, clavijas córneas (las que no se venden), extremos de manos y pies y todas las partes blandas que no se consumen. Estas últimas no se conservan. En las carnicerías se pueden generar los mismos restos que en el matadero añadiendo huesos largos de animales grandes que han sido descarnados, raquis, pelvis y escápulas, además de huesos con poca carne como metapodios, falanges y mandíbulas. A la charcutería (cuando es un establecimiento diferente a la carnicería) llegan despojos cárnicos que pueden contener o no materia ósea (sobre todo fragmentos de costilla y algunos vertebrales) que se utilizan para elaborar embutidos y similares. Los despojos que se generan en la charcutería son más bien mínimos. La zona doméstica puede recibir productos –y despojos– de la carnicería y de la charcutería. Del matadero o carnicería pueden llegar animales enteros como conejos o aves, por lo que todos los huesos estarán presentes en los vertederos domésticos. El mismo modelo se origina en caso de que estos animales lleguen vivos a las casas. En última instancia, los restos después de la preparación y consumo del alimento se depositan en los basureros domésticos. Si la casa alberga un perro, a éste se le puede alimentar con algunos huesos que ya no aparecerán en los depósitos. Otros perros pueden acceder a estos lugares y engullir huesos, dejando constancia de su presencia a través de las marcas de sus denticiones sobre restos que no han tragado pero sí roído y en las fracturas irregulares creadas en las diáfisis que han atacado.