

# RESTES FAUNÍSTIQUES EN CONTEXTOS URBANS

ALFRED SANCHIS

Sevei d'Investigació Prehistòrica. Diputació de València



Els assentaments de caràcter urbà en època romana i visigoda, a diferència dels hàbitats rurals, van concentrar un gran nombre de persones. Aquest fet va provocar l'augment de les exigències en volum d'aliments com també de les deixalles originades a través del seu consum. A més, mentre que en el camp es produeix una certa autarquia en el tipus d'economia animal, en les *urbs* el *macellum* és el que regeix les tendències càrniques a seguir segons la disponibilitat d'uns productes o uns altres.

La cuina o les tendències càrniques de l'alimentació en el món romà estan molt ben documentades en els textos clàssics i en algunes representacions artístiques com relleus o mosaics, però en aquest cas ens valem del registre arqueològic per a tractar d'inferir-ne més dades de tipus econòmic.

En analitzar els residus d'una ciutat actual, podem observar com pràcticament no hi ha diferències en la seua formació respecte als d'una *urbs* en l'antiguitat. Si separem les deixalles no orgàniques de les orgàniques, i a aquestes últimes les apliquem un filtre temporal de dos mil anys –amb totes les probables alteracions que això comporta– ens quedarà un conjunt de matèries dures, sobretot ossos i petxines d'animals i en menor mesura esquelets de peixos.

Aquests elements sobrants de l'alimentació humana són els que han perdurat fins als nostres dies i els que ens permeten valorar el paper exercit per certs animals en les economies i les societats pretèrites.

## ANIMALS MENJATS, ANIMALS ESTIMATS

Podem dividir les restes de fauna presents en els jaciments arqueològics urbans en dues categories: d'una banda les que han servit de manera directa o indirecta a l'alimentació humana, mitjançant una relació d'explotació, i d'una altra les que no s'han consumit i denoten certes pràctiques de caràcter social i simbiòtic, entesa la simbiosi com la relació existent entre individus de diferents espècies, on ambdós simbiòtics obtenen profit d'una vida en comú. Entre els primers, porcs, bòvids, ovelles, cabres, pollastres, gallines i conills són engreixats i sacrificats per a aprofitar-ne la carn. A més, alguns d'ells aporten altres productes, com llet, llana, pells, plomes, ous i matèries primeres per a la fabricació d'instruments (clavilles còrnies o diàfisis òssies). El segon grup d'animals està compost per gossos, gats o d'altres de caràcter exòtic que ofereixen a l'home la seua companyia i aquest els alimenta.

*Baixrelleu que representa un establiment carnisser d'època imperial. [Museu de la Civilització Romana, Roma].*

Cansalader preparant la carn per a un client. En la botiga no apareixen animals sencers i alguns fragments estan desossats. Els embotits i altres productes preparats també hi són representats.



Les restes de fauna pertanyents a l'alimentació humana apareixen normalment fracturades, amb marques de l'instrumental carnisser, conseqüència d'haver patit distints processos des del sacrifici de l'animal fins al seu consum i posterior abandonó. En l'àmbit urbà aquestes restes queden concentrades en abocadors localitzats en les proximitats de les cases, trobades en fosses habilitades per a aquesta funció o formant part de nivells d'amortització d'àrees domèstiques. En canvi, els animals que han mantingut una relació no alimentària amb l'home, solen aparèixer complets i en ocasions conservant la posició anatòmica pròpia del soterrament, que sol realitzar-se introduint els animals en petites fosses, situades en zones properes als habitatges dels seus amos.

Des del punt de vista econòmic, ens resulten de major interès les concentracions òssies de caràcter alimentari. Podríem diferenciar les vinculades al menjar diari d'aquelles que són conseqüència de banquetes de caràcter ritual o festiu. En aquest últim supòsit, les acumulacions estan formades per un gran nombre d'animals (tot i que això depèn en bona mesura de la quantitat de participants en l'acte) que són sacrificats, preparats, consumits i abandonats –les seues despulles– en un breu espai de temps.

Un exemple de banquet ritual de caràcter públic que commemora la fundació de València, es localitza en l'excavació del carrer Roc Chabàs i ha estat datat en el 150-130 aC. En la fossa, al costat d'abundant material ceràmic de taula, apareixen les extremitats posteriors d'individus neonats de diverses espècies: oviceprins, bou, porc, cavall, gat, corfes d'ou i elements malacològics, a més d'un dit humà. Altres ofrenes votives (privades) de caràcter alimentari es manifesten en nivells republicans de l'Almoïna (*Valentia*), com a celebració de la construcció d'un habitatge. Més proves d'aquests conjunts, originats en curts períodes, les tenim en un pou ritual situat a l'Almoïna, en nivells augusteus, amb un rebliment, que a més d'abundants peces ceràmiques, presenta una elevada concentració d'ossos de porc (i d'altres espècies) pertanyents a 48 individus, sacrificats entre l'any i mig i els tres anys d'edat, on apareixen la majoria d'unitats anatòmiques. Aquests porcs van ser consumits en el que sembla un ritual de refundació de la ciutat, després de la seua destrucció, en el 75 aC.

En oposició a aquests conjunts, estan els que són resultat de l'alimentació del dia a dia que en la seua gran majoria són formacions de gènesi lenta. Es diferencien dels festins per presentar

una major abundància taxonòmica i una desigual representació d'unitats anatòmiques. Centrant-nos en aquest últim fet, podem dir que aquesta desproporció està causada per processos, previs a la deposició, als quals es veu sotmés el cadàver animal, tot i que també per d'altres d'origen diagenètic.

A les ciutats de l'antiguitat, està provada l'existència de mercats. En aquests es localitzaven tant carnisseries, on es portaria a terme un processat primari de l'animal, com xarcuteries, llocs de venda de productes càrnics més o menys preparats, com salsitxes i embotits. És en aquests llocs on es produiria el processat secundari de l'animal. En ambdós establiments és factible que es generen despulles, sobretot aquelles parts marginals com les clavilles còrnies, el cap, els autòpods i els ossos d'individus de gran talla (bòvids) conseqüència del procés de desossat dels membres apendiculars. Els animals de talla mitjana, com ara els porcs i els ovicaprins, eren esquarterats i les zones càrniques que es posaven a la venda contenien abundants parts òssies, sent menys freqüent el descarnat dels ossos en aquests que no pas en els individus més grans. Els conills i les aus sovint es vendrien sencers i en ocasions vius, per la qual cosa el procés carnisser podria quedar vinculat en la seua totalitat amb el processat domèstic. Leguilloux és una investigadora que ha treballat sobre conjunts ossis procedents de xarcuteries romanes a Aix-en-Provence. A *Valentia* encara no s'han trobat abocadors vinculats a aquestes activitats, cosa que seria molt interessant a l'hora d'observar-hi diferències –fonamentalment de representació de certes parts corporals– respecte a les deixalles produïdes als habitatges. En aquests últims és on es documenta el tractament final dels animals i es genera un altre model d'abocador. Tot això pot explicar la desigual presència d'elements anatòmics (destacant-hi ossos fracturats associats a zones amb gran quantitat de carn) als llocs de caràcter domèstic que són els que habitualment proporcionen més quantitat d'ossos.

Lignereux i Peters han estudiat a la *Gallia* romana els diferents establiments urbans susceptibles de manipular carcasses o despulles d'aquestes i que poden generar acumulacions òssies i que cal distingir de les de caràcter merament domèstic. En els escorxadors podem trobar deixalles vinculades al sacrifici i a la carnisseria, com raquis i pelvis descarnades, com també ossos marginals que no contenen molta massa muscular, i també caps. L'aprofitament de les pells a les blanqueries pot concentrar falanges, metapodis, zones superiors cranials i també banyes i vèrtebres caudals. Els artesans de la banya es caracteritzen per la formació de conjunts amb elevats percentatges de clavilles còrnies; els de l'os i ivori, per fragments d'ossos llargs; els establiments de saladura de la carn, per caps i peus, ja que els elements apendiculars que es salen són exportats o venuts; les botigues de fumat de les restes càrniques concentren sobretot escàpules i mandíbules, i les fàbriques d'engrut recuperen els ossos no utilitzats deixant constància de la seua activitat a través de fragments de diàfisi i de zones articulars no aprofitades. Els establiments de la carn i de les activitats generades a partir d'aquesta, es situen a les afores de la ciutat, prop de portes i de cursos d'aigua, evitant causar molèsties als habitants de l'*urbs*.



*Llànvia del pou augusteu ritual de l'Almoina (València). [SIAM].*

El disc presenta una escena on dues persones estan trossejant un porc. Pareix com si s'estigués enunciant el banquet ritual que s'anava a desenvolupar a continuació.



*Relleu en marbre d'una polle-  
ria del segle III. [Museu Torlo-  
nia de Roma].*

En el cas d'aus, de conills i d'animals joves, com els porcs, és probable que es venguessen sencers o en fragments, sempre segons les exigències i els gustos del client.

A més dels animals domèstics, en les acumulacions ossíferes d'època romana, apareixen també restes d'espècies silvestres, sobretot cérvols i aus com perdius o coloms. La presència d'ossos de cérvol –tot i que escassos– en nivells republicans i imperials a l'Almoïna indica que la caça continua practicant-se, i que existeixen en aquest moment zones boscoses, com el Saler, pròximes a la ciutat. El paper de la caça en l'economia és puntual i més aviat marginal en les àrees urbanes i un poc més destacat en zones rurals i vil·les, tot i que es converteix amb el pas dels anys en una activitat de prestigi vinculada a les elits.

Els conills deixen poques restes als abocadors, no perquè no es consumiren sinó perquè els seus ossos es deterioren o els gossos les han fetes desaparèixer. Els romans comencen a domesticar el conill tancant els exemplars silvestres capturats en petits recintes denominats *leporaria*, encara que no és fins a l'època medieval quan aquest animal és criat en conilleres.

Deixant de moment el tema de la carn, és convenient parlar de les mascotes ja que sembla que és en el món romà quan aquests hàbits s'estenen fonamentalment entre les classes socials més afavorides. El gos, des de la domesticació del seu agriotip fins a l'actualitat, ha sofrit un fort procés de manipulació per part de l'home que ha desembocat en l'existència de més de 300 tipus, alguns dels quals no tenen cap funció específica a part de la de simple possessió i companyia. A aquest punt ja s'havia arribat en època republicana i sobretot en l'Imperi. Són abundants les referències que ens parlen de gossos amb caràcters degeneratius: els nans, els acondroplàsics amb enanisme en les extremitats, deformitats i caps voluminosos, i també els braquimèlics amb ossos llargs desproporcionats, estructura molt gruixuda del teixit esponjós i diàfisis corbades. Tots ells eren considerats per les classes altes com animals de luxe, mentre que gossos de talla mitjana que no necessitaven tanta cura eren adoptats per gentes més humils.

Els gats apareixen, en ocasions, en dipòsits de caràcter ritual o alguns dels seus ossos aïllats acompanyant la fauna de consum als abocadors. A pesar d'això, no són tan freqüents com els gossos. Sembla que el gat és introduït en època romana per legionaris procedents d'Egipte, tot i que no és fins a època medieval quan es fa més present a les ciutats, sobretot per l'expansió de la rata negra.

Els cavalls no solen consumir-se i quan apareixen els seus ossos amb marques de carnisseria se'ls relaciona amb moments puntuals o èpoques de fam. En nivells fundacionals de *Valentia*, al carrer Conde de Trénor, s'han documentat ossos d'èquid serrats i amb marques que denoten el seu consum per part dels primers colons. En altres ocasions apareixen soterraments de cavalls, ases o mules, que conserven als seus ossos la connexió anatòmica i sense marques carnisseres. Aquests èquids són animals de muntada o de càrrega que són llançats als abocadors dins o fora de la ciutat. A l'Almoina, en nivells tardoimperials, va aparèixer un cavall, encara que en aquest cas no estava complet a causa de l'alteració produïda per una fossa posterior.

### DIVERSITAT D'ESPÈCIES

La utilització d'aliments d'origen animal en les dietes és un fet bastant arrelat en la majoria de cultures, i és una de les aportacions proteíniques fonamentals. Els paral·lels etnogràfics ens mostren l'existència de diferents preferències a l'hora de consumir certes espècies. Es documenten casos on l'hàbit d'ingestió de carn d'un animal pot arribar a nivells gairebé obsessius, i uns altres on la mateixa espècie és repudiada. Això queda explicat des d'un punt de vista social i cultural, tot i que també depèn en bona mesura del gust personal i de la disponibilitat de productes en el mercat.

Traslladant aquesta problemàtica al món que ens ocupa, obtenim exemples de diverses tendències econòmiques en l'explotació de certs animals. Així, els registres procedents de jaciments arqueològics proporcionen suficients dades com per a realitzar càlculs de la importància relativa d'unes espècies respecte a unes altres en diferents llocs però en similars cronologies. En un treball recent, King ha valorat la influència de la dieta itàlica a les províncies romanes, posant en evidència patrons regionals relacionats amb el manteniment de models locals que comencen a modificar-se a causa de la introducció de les idees romanes en la dieta. A grans trets pot dir-se que els bòvids són els predominants a Centreuropa, a *Germania* i al nord de la *Gallia*. Els ovicaprins amb els bòvids en segon terme són els més importants a *Britannia*. Els porcs destaquen al sud de la *Gallia* i a Itàlia, mentre que a la península Ibèrica, depenent dels llocs, són majoritaris els porcs o els ovicaprins.

Es consideren factors que han pogut influir en la preponderància de certs taxons, des de l'assentament de pobladors itàlics en noves colònies, al paper de les legions (que transiten per moltes zo-



Ossos d'ovicaprins dels nivells republicans de l'Almoina (València). [SIAM. Fot. Marc Tiffagom].

Els ossos han estat fracturats com a conseqüència del processament carnisser antròpic i s'han trobat en fosses que fan d'abocadors domèstics.

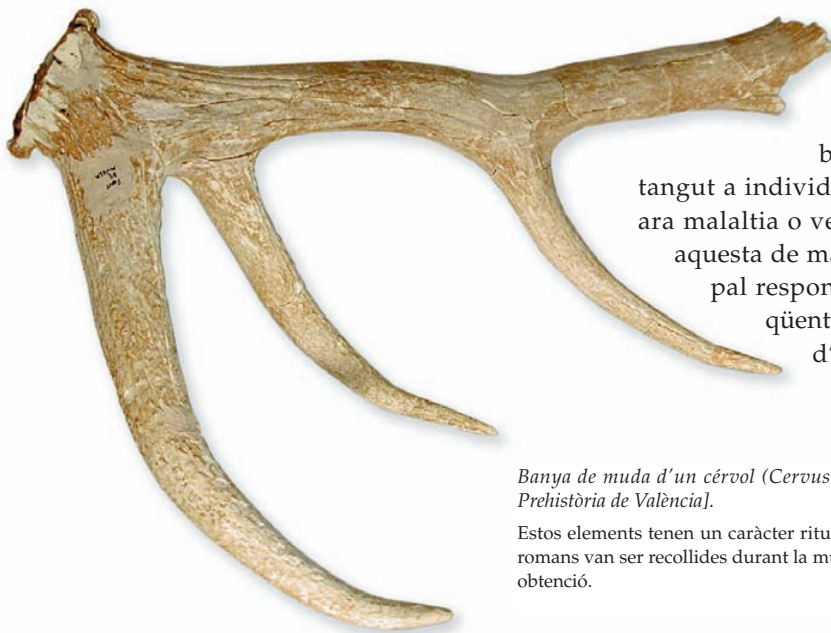
nes) com a exportadors i importadors de nous elements culturals (entre els quals pot figurar l'alimentació), fins a la importància del substrat indígena als municipis.

Les diferències poden ser també diacròniques. Es tracta d'avaluar si en una zona concreta es produeix un canvi o evolució des del punt de vista econòmic. La nostra pròpia experiència es situa a *Valentia*, on s'han estudiat restes pertanyents al jaciment de l'Almoina i al del carrer Conde de Trénor. S'hi ha obtingut una seqüència des de la fundació de la ciutat (138 aC) fins a època visigoda, observant-se canvis en l'espectre faunístic. En el moment de l'arribada dels primers colons fundadors, els porcs hi destaquen com l'animal més consumit, fet que coincideix amb les dades que ofereixen ciutats franceses de similar cronologia com Bordeus o Lyón. Al llarg del període republicà, a la ciutat, les ovelles igualen als suïds en importància o fins i tot poden arribar a superar-los com és el cas d'un altre jaciment (carrer Unió-les Corts) de València, on es detecta també una major diversificació d'espècies que pensem que està relacionada amb l'existència d'un veritable mercat a la ciutat republicana.

En època altoimperial els ovicaprins i, fonamentalment, les ovelles superen ja els porcs. Això sembla que és comú a la península, com pareix confirmar el jaciment de Tiermes (Sòria) amb nivells del segle I-III, tot i que en aquest lloc els bòvids se situen per darrere dels ovicaprins. A Sardenya, a la *Turris Libisonis* (segles I-III) el porc és la principal font de carn, que no canviarà fins al segle IV, quan els ovicaprins són els més consumits.

A *Valentia*, en nivells baiximperial, es produeix una variació destacada i els bòvids són els que més restes aporten, igualant-se la representació d'ovelles i cabres. En nivells del segle V del fòrum provincial de Tarraco, els ovicaprins mantenen percentatges del 60-90%, comuns a tota Catalunya, i s'aprecia un cert augment en la importància dels bòvids. A Arles (França), la representació específica és molt semblant a la descrita a Tarragona.

En el període visigot, els ovicaprins ocupen de nou el primer lloc, per davant dels bòvids, que semblen mantenir el seu paper en la dieta. Això coincideix amb l'observat en els nivells baiximperial i visigots del carrer Unió-les Cortes.



#### ANIMALS PER A L'ESCORXADOR

Les dents (erupció i desgast) i els ossos (fusió d'epífisis) ens informen de l'edat de mort d'un animal. Les restes trobades en llocs arqueològics poden haver pertangut a individus que han mort per causes naturals, com ara malaltia o vellesa o, per contra, haver estat provocada aquesta de manera intencional. Així, l'home és el principal responsable del sacrifici d'animals i de la conseqüent acumulació de restes faunístiques en zones d'ocupació antigues.

*Banya de muda d'un cérvol (Cervus elaphus). Font de Mussa (Benifaió, València). [Museu de Prehistòria de València].*

Estos elements tenen un caràcter ritual. Una gran majoria de banyes que apareixen en contextos romans van ser recollides durant la muda, per què a vegades no calgué caçar l'animal per a la seua obtenció.

En el cas de l'alimentació domèstica, cal fer referència a l'escorxador, per ser el lloc on es sacrifica els animals, des d'on són distribuïts a mercats i establiments carnisers i són preparats per a la seua venda. Els animals explotats per la seua carn són individus amb un pes corporal important però que no han arribat a l'edat adulta, i mantenen la seua carn tendra, que fa rendible la relació entre la despesa que comporta la seua alimentació i els productes que ofereixen per al consum humà.

La presència d'ossos d'animals adults i fins i tot senils en jaciments urbans no resulta estranya, i poden estar relacionats amb activitats econòmiques com l'obtenció de llet o de llana (ovicaprins). També pot deure's al manteniment d'individus reproductors (més femelles que mascles). Els bòvids utilitzats durant un cert temps com a bèsties de càrrega en ocasions són sacrificats, tot i que no és ben lògic que animals adults o vells, després d'haver complit una funció en la seua vida, siguen explotats per la seua carn. A *Valentia*, a l'Almoïna, n'apareixen restes amb marques de carnisseria que n'evidencien el consum.



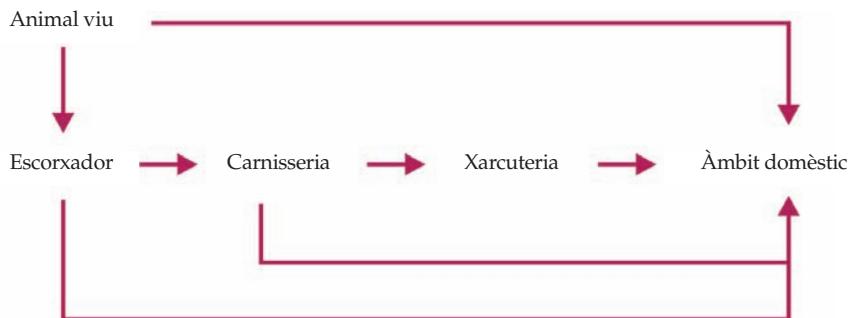
Ganivet i cullera procedents d'Empúries. [Museu de Prehistòria de València].

Els instruments carnisers i els relacionats amb l'alimentació no diferixen molt dels emprats en l'actualitat en algunes zones rurals.

#### MOSTRA ORIGINAL I RECUPERADA


El processat dels animals té com a objecte la seua reducció fins a convertir-los en formes fàcils de manipular, que es puguen cuinar i menjar. Depenent de la grandària de l'animal, aquest procés pot variar lleugerament.

Els animals grans (bòvids), una vegada conduïts del seu lloc de cria a la ciutat, són sacrificats emprant una destreal que realitza un tall a l'altura del bescoll. Posteriorment són sagnats. Si són de molta grandària, se'ls subjecta cap per avall en terra, són oberts en canal i se'ls extrauen les vísceres. També se'ls tallen les banyes i la zona marginal de mans i peus. Finalment s'esquarteren i els trossos grans de carn són desossats. Els animals mitjans (suids, ovicaprins) són sacrificats mitjançant una punció en la zona posterior del coll i en direcció al cor. A continuació es sagnen. Es penjen de les potes de darrere en el *carnarium* i s'obren en canal amb una destreal de poca grandària anomenada *securicula*. Amb un ganivet se'ls trauen les vísceres i després són esquarterats, i alguns fragments càrnics són desossats.



Procés principal de producció de deixalles en àrees urbanes.

*Alguns caràcters dels dipòsits faunístics urbans.*

	Animals consumits		Animals no consumits	
	Alimentació diària domèstica	Banquets rituals	Enterraments mascotes/cavalls	Ofrenes votives d'animals*
Diversitat d'espècies	Molt diversa i en funció del mercat	Menor diversitat	Enterraments individuals (una espècie)	Varies espècies (gossos i gats)
Fracturació antròpica/marques	Molt intensa i amb marques de carnisseria molt presents	Fracturació moderada i menys marques	No existeix	No apareixen
Representació anatómica	No estan totes les parts anatómiques	Presentes una gran majoria de parts	Presentes totes si no hi ha alteració, i en connexió anatómica	Pot tractar-se d'animals complets o de parts
Edat de mort	Joves i subadults (carn) i de més edat (altres explotacions)	Subadults (carn)	Mort natural (adults normalment)	Neonats
Presència d'animals silvestres	Escassetat	Els animals silvestres donen més sentit ritual	No	En ocasions
Alteracions de gossos	Presentes	Poc presents	No	No
Dipòsits actius o tancats	Semiactius	Actius durant el ritual	Tancats	Tancats
Velocitat de l'acumulació	Lenta	Ràpida	Molt ràpida	Ràpida

\* Algunes s'inclouen junt a restes consumides en banquets rituals.

En la figura pot observar-se com és el procés de gènesi de deixalles des de l'animal viu fins als últims vestigis d'aquest en les cases dels consumidors. En els escorxadors, que algunes ocasions poden coincidir amb la carnisseries, es concentren deixalles com caps de grans animals, clavilles còrnies (les quals no es venen), extrems de mans i peus i totes les parts toves que no es consumeixen. Aquestes últimes no es conserven. A les carnisseries es poden generar les mateixes restes que a l'escorxador afegint-hi ossos llargs d'animals grans que han estat descarnats, raquis i escàpules, a més d'ossos amb poca carn com metapodis, falanges i mandíbules. A la xarcuteria (quan és un establiment diferent a la carnisseria) arriben despulles càrniques que poden contenir o no matèria òssia (sobretot fragments de costella i alguns vertebrals) que s'utilitzen per a elaborar embotits i similars. Les despulles que es generen a la xarcuteria són més aviat mínimes. La zona domèstica pot rebre productes –i despulles– de la carnisseria i de la xarcuteria. De l'escorxador o carnisseria poden arribar animals sencers com conills o aus, i per això tots els ossos estaran presents en els abocadors domèstics. El mateix model s'origina en cas que aquests animals arriben vius a les cases. En última instància, les restes després de la preparació i consum de l'aliment es dipositen en els abocadors domèstics. Si la casa alberga un gos, a aquest se'l pot alimentar amb alguns ossos que ja no apareixeran en els dipòsits. Altres gossos poden accedir a aquests llocs i engolir ossos, deixant constància de la seua presència a través de les marques de les seues denticions sobre restes que no han engolit però sí rosegat i en les fractures irregulars creades en les diàfisis que han atacat.