

054 - 055

Debate
e Investigación

Información

PH44 - Julio 2003

Información

El legado cultural del mar: los basureros paleoorgánicos

Eloísa Bernáldez Sánchez

Laboratorio de Paleobiología del IAPH

El legado cultural más natural que deja el mar son los restos orgánicos enterrados en los yacimientos arqueológicos, entre cuyas ruinas se conserva una herencia natural y cultural que incorporar a la que ya se reconoce y se valora: **la basura que otros hombres, en otros tiempos generaron a lo largo de su vida cotidiana.**

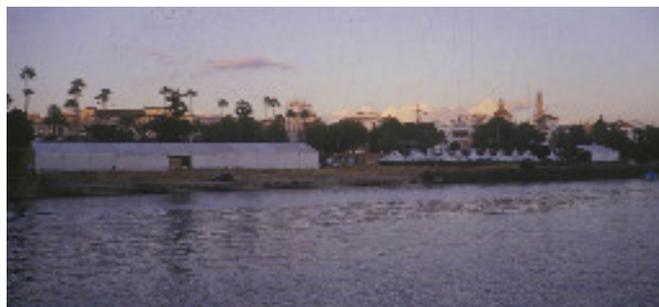
Cuando estos desechos los encontramos en conexión con estructuras arqueológicas no cabe la menor duda de su adscripción a la vida pasada de este poblado o de esta ciudad, lo que ya no está tan claro es cuánto nos va a contar (Behrensmeyer & Boaz, 1980 y Bernáldez, 2002a y b). En el Cerro del Trigo de Doñana -Huelva- los arqueólogos (Campos et al., 2001) hallaron las ruinas romanas de un poblado dedicado, entre otras actividades, a la pesca, al marisqueo y a la industria de transformación de estos recursos. El hallazgo de piletas - supuestamente, de salazón del pescado - podría hacernos esperar el hallazgo de basureros con restos de peces, y además, se podrían esperar grandes basureros puesto que el 40 % de la masa pescada son residuos. La costumbre de los pobladores que preparan el pescado o que recogen coquinas es devolver al mar, o dejar en la orilla, estos residuos que se convierten en fuente de alimentos para peces y aves, una costumbre que aún se practica y una práctica que está encontrando su final ante la denominación, por parte de la Comisión Europea, de residuos contaminantes.

El resultado de esta excavación es que apenas si había restos de peces (Bernáldez y Bernáldez, 2002c), algo que no es raro si consideramos la costumbre que antes hemos mencionado y que aquí corroboramos como una costumbre ancestral que tan sólo está siendo modificada, y muy lentamente. Sólo en el puerto de Vigo se ha montado un sistema de reciclaje de los residuos que convierten en materia prima de uso para industrias químicas y alimenticias, convierten la quitina de los moluscos en plásticos, geles para perfumerías o bases de fármacos; con los peces hacen piensos y abonos. Los pocos restos de peces que se conservaban en ese yacimiento correspondían a vértebras de pequeños seláceos -tiburones- y a mandíbulas de doradas -Sparus aurata-, un hecho nada frecuente porque suelen ser las vértebras, escamas y espinas las piezas anatómicas más frecuentes conservadas en los yacimientos. Como fueron pocas las mandíbulas conservadas, no es científico generalizar en la causa ni en la costumbre alimenticia de este pueblo; tan sólo apunto una cita de Bauchot & Pras (1987) en la que comentan el ofrecimiento, en época romana, de las cabezas de doradas a los dignatarios del puerto.

La mayor parte de estos basureros contienen fragmentos óseos de vacas, cerdos, cabras, ovejas, caballos, ciervos, perros y conejos; un número de especies muy bajo si tenemos en cuenta las 282 especies de vertebrados del actual ecosistema de Doñana. Por el contrario, se conservaban, de forma relativa, más valvas de moluscos, mayoritariamente de almendras de mar, seguidas por peregrinas, navajas y ostras y así hasta 18 especies más, la mayoría mínimamente representadas. El estudio tafonómico no

demuestra que sea un conchero antrópico resultado del consumo o de la industria, sus condiciones reflejaban más la distribución y variedad de los concheros naturales que observamos en la playa. Y aún más, la distribución, la variedad de especies y el tamaño de las conchas era bastante similar al encontrado en otras ruinas romanas, en unas pilas de salazones de una playa cercana, en Punta Umbria, en el yacimiento de El Eucaliptal. En éste se conservaban las mismas asociaciones de conchas y aún es más escaso el hallazgo de restos de peces; lo único que les diferencia es la concentración de los denominados caracoles de la púrpura, las cañaillas -Murex brandaris-, Trunculariopsis trunculus y Hexaplex sp. Del hepatopáncreas de estos moluscos extraían la base de la púrpura, un tinte muy codiciado durante siglos y especialmente en época romana. Curiosamente, una gran cantidad de estos caracoles aparecieron machacados. Desconozco las técnicas de extracción del molusco, pero no creo que fueran las más adecuadas; para romper un caracol de cañailla se necesita un gran golpe que destrozaría las vísceras, inservibles para la elaboración del tinte.

No termina aquí la información que formará parte de nuestro patrimonio histórico relacionado con el mar. En el yacimiento romano-medieval de La Almagra, en la misma provincia de Huelva, ubicado en el extrarradio de la ciudad, están las ruinas de una antigua villa romana, primero, e islámica después, entre cuyos restos aparecieron unas pequeñas fosas que contenían de manera muy ordenada, para lo caótico que parecen ser los basureros, estratos de navajas, ostras, almejas finas y berberechos; por debajo de todos estos niveles había una gran cantidad de caracoles terrestres. Sólo hallamos cuatro especies marinas con tamaños de adultos que actualmente forman parte de nuestra gastronomía, un estado que nos indica, sin duda, que estamos ante un depósito de desechos del consumo. La única duda está en saber por qué entierran en unas fosas las conchas que no producen malos olores y, además, por qué quedaron cubiertas inmediatamente, ya que las valvas no presentan rasgos de exposición y algunos individuos aparecen con ambas valvas aún unidas. La única referencia que he hallado ha sido en el yacimiento del Cerro de la Albiilla en La Puebla del Río -Sevilla- (Bernáldez y Bernáldez, 2001), donde se conservaban unas pequeñas fosas con unos 1500 caracoles en cada una de ellas de sólo tres especies. Dos de ellos, los caracolillos blancos y las cabrillas, habían sido recolectados para el consumo -hasta tenían un hueco para la succión, los de La Almagra tienen dos perforaciones-; la tercera especie se había incorporado de forma natural a un medio propicio donde había subsistido. Pero, ¿por qué estaban enterrados de manera tan ordenada en número de individuos y variedad faunística?. Tal disposición permitió hasta considerar la época en que fueron recolectados tal como estamos haciendo en las fosas de La Almagra. Si hay una capa de caracoles es que se recolectaron de mayo a agosto, el resto tuvo que ser enterrado del verano en adelante y, posiblemente, el enterramiento ordenado de estos moluscos responde a un uso en la industria ya que la molienda de conchas es usada en alfarería y en metalurgia.



Está claro que tenemos un registro de nuestras costumbres tróficas que no se ciñe sólo a la obtención y preparación del alimento, sino que proporciona información de cómo mantenían la salubridad del sitio e indirectamente hacían uso del espacio: **donde está la basura no se vive, aunque se está cerca**. El estudio de la distribución de los basureros sería uno de los temas más provechosos para conocer la dinámica de estas poblaciones humanas. En el Cerro del Trigo pudimos observar como unas edificaciones abandonadas eran aprovechadas como vertederos y más tarde como cementerio, la lógica era evidente, si el asentamiento está sobre unas dunas móviles es imposible usar el terreno más que para construir o verter residuos, los mismos que humifican el medio. Este humus permite la fijación del suelo arenoso para luego ser usado como cementerio. Es imposible enterrar en una duna, sin que al año siguiente quede al descubierto el cadáver.

Todo lo que se ha escrito aquí habla de uno de los registros de la actividad marinera del hombre en épocas romana e islámica relacionados con los ecosistemas litorales; pero es sorprendente encontrar supuestos silos de la Edad del Cobre en Valencina de la Concepción -Sevilla- con una gran cantidad de valvas de almejas finas -*Tapes decussata*-, un municipio que se encuentra actualmente a 100 Km del mar y a más de 70 m de altitud. Que el mar estaba al pie de esta comarca hace 4000 años ha quedado demostrado en Lario et al (2002), que el consumo de moluscos eran de su gusto también, pero ¿por qué se limitaban a una sola especie, respondía esto a alguna costumbre cultural o a las facilidades del medio?

No terminan aquí los casos que han de ser estudiados. Sevilla tiene un subsuelo invadido por valvas de ostras de gran tamaño, superior al actual de consumo, y el mar estaba lejos, ¿es posible que hubiese criaderos de ostras en localidades cercanas, a medio camino de la costa y de Sevilla? Lo más curioso de esto, no es sólo discutir hasta dónde llega el registro patrimonial derivado de la pesca y del marisqueo, sino comprobar que el reciclaje de los residuos no es una idea moderna y, si no, véanlo entre los sillares que construyen el edificio de la Fábrica de Tabaco, la actual Universidad Hispalense -comunicación oral del Dr. Amores-. Cada sillar de calcarenita se asienta sobre una plancha de valvas superiores de ostras y no he encontrado más referencia de su uso en la construcción que una simple frase. Pero ahí no acaba lo útil que se ha vuelto esta basura de antaño, midiendo las ostras se halla una relación entre las oscilaciones de su tamaño a lo largo de los siglos mencionados y las oscilaciones demográficas de la ciudad de Sevilla. La más significativa de ellas es la que se registra a mediados del siglo XVII, cuando la población se reduce a la mitad debido a la peste del 1649 y las ostras aumentan su tamaño. ¿Qué relación puede tener el tamaño de las ostras y la reducción demográfica de los sevillanos?. Hasta que no veamos este mismo caso en otros yacimientos no es concluyente lo que parece deducible de otros estudios realizados (Bernáldez y Bernáldez, 2002d) y es que una disminución del tamaño de las ostras puede estar relacio-

nada con una mayor presión de consumo por parte del hombre. Si escasean otras fuentes de proteínas aumenta el consumo de ostras y, posiblemente, se consuman antes de adquirir un tamaño óptimo.

Y cuando la información tangible es escasa, siempre nos ayudamos de la documentación de la época, de los bodegones y pinturas desde los que estimar la información que los vertederos no han recogido, sin dejar de lado las fuentes de información que suponen la literatura y las piezas escultóricas, todo un mundo sobre el que hablar.

Entre todo lo que hemos heredado en costumbres, gustos gastronómicos, parejos de pesca y marisqueo, barcos, construcciones domésticas e industriales y tantos otros registros que componen el patrimonio de la pesca, no olvidemos los basureros paleoorgánicos, de dudosa estética, pero con un innegable valor cultural y natural.

Bibliografía

BAUCHOT y PRAS (1983). Guía de peces de mar de España y Europa. Barcelona: Ed. Omega, pp. 431

BEHRENSMEYER, A.K. & BOAZ, D.E.D. (1980) The recent bones of Amboseli Park, Kenya, in relation to East African Paleocology. En BEHRENSMEYER, A.K. & HILL, A.P.(ed). Fossils in the Making. University Chicago Press, 1980

BERNÁLDEZ, E. y BERNÁLDEZ, M. (2001) El éxito evolutivo de los recolectores de caracoles de La Puebla del Río. PH: Boletín del IAPH, nº 35, 2001, pp.78-86

BERNÁLDEZ-SÁNCHEZ, E. (2002a) Biostratigraphy of terrestrial macromammals in Doñana National Park (Spain). En RENZI, M. (ed.). Current Topics on Taphonomy and Fossilization. Valencia: Ayuntamiento y Universidad, 2002a, pp.315-324

BERNÁLDEZ-SÁNCHEZ, E. (2002b) Archaeological garbage dumping sites: a new approach. En RENZI, M. (ed.). Current Topics on Taphonomy and Fossilization. Valencia: Ayuntamiento y Universidad, 2002b, pp. 457-470

BERNÁLDEZ, E. y BERNÁLDEZ, M. (2002c) Interpretación tafonómica y paleobiológica de las ruinas romanas del Cerro del Trigo en Doñana, Huelva. PH: Boletín del IAPH, nº 40-41, 2002c, pp.103-116

BERNÁLDEZ, E. y BERNÁLDEZ, M. (2002d) El subsuelo de la Catedral de los siglos XI al XVIII: de vertedero a cantera. En JIMÉNEZ, A. (ed.). Magna Hispalensis (I). Recuperación de la Aljama almohade. Granada: 2002d, pp. 429-472.

CAMPOS, J.M.; VIDAL, de la O y PÉREZ, J.A. Intervención arqueológica en la factoría romana de El Cerro del Trigo (Doñana, Almonte, España). Memoria de Investigación. Universidad de Huelva, v.1

LARIO, J. y otros. (2002) Changes in sedimentation trends in SW Iberia Holocene estuaries (Spain). Quaternary International 93-94, 2002, pp.171-176