

Matanza del cerdo en una calle de Cofrentes, 1980. Foto: J.Ll. Pascual.

LOS CORTES EN HUESOS PREHISTÓRICOS E HISTÓRICOS

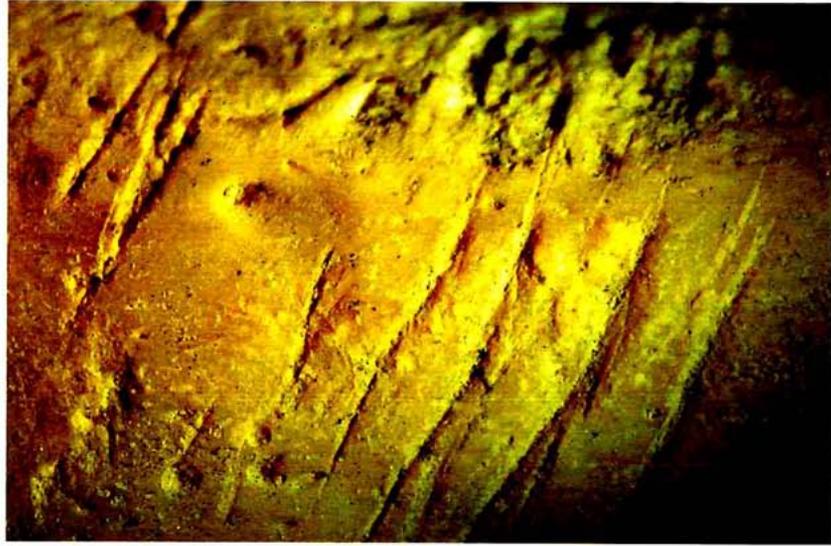


MANUEL PÉREZ RIPOLL y MARÍA DOLORES LÓPEZ GILA
Universitat de València

Desde los orígenes de la Humanidad hasta la época de la aparición de los metales, los grupos humanos utilizaron distintas variedades de piedras para cortar la carne y poder procesarla, tanto para comerla asada como para conservarla, por medio del secado o del ahumado. La materia prima lítica más corriente utilizada como instrumento para cortar era el sílex. A partir de los núcleos se obtenían lascas, láminas y otras tipologías que servían para procesar los animales que se cazaban. Fundamentalmente eran ciervos, cabras, uros, caballos, conejos y una gran variedad de aves. Difícilmente la Humanidad pudo haber sobrevivido sino hubiera desarrollado la habilidad de elaborar útiles de piedra para trocear los animales. Pensemos que los humanos no están dotados de garras y colmillos, que les permitan desgarrar un cuerpo y acceder a la carne. Aunque tuviesen la comida delante no podían consumirla si sólo contaban con sus manos y su boca. Necesitan de un útil lítico que pudiera cortar la gruesa piel y les permitiera acceder al alimento.

Los únicos instrumentos que los grupos humanos paleolíticos podían disponer eran lascas o láminas, con un filo cortante de unos 5 ó 6 centímetros y con ellos tenían que ser capaces de preparar convenientemente la carne para su consumo. Todo ello condicionaba el proceso de carnicería que era muy laborioso. Una vez cortado en canal, el animal era vaciado de sus vísceras y despellejado. A continuación, las partes anatómicas eran separadas: la cabeza y el cuello; el costillar y columna vertebral; el brazo y el muslo. Cada una de estas partes era cuidadosamente tratada. Como los útiles de sílex tienen un filo tan corto, no permiten cortar transversalmente y los cortes se tienen que hacer longitudinalmente, seccionando los tendones y las inserciones musculares, obteniendo los distintos paquetes musculares. Éstos últimos eran consumidos directamente colocado sobre las brasas, o

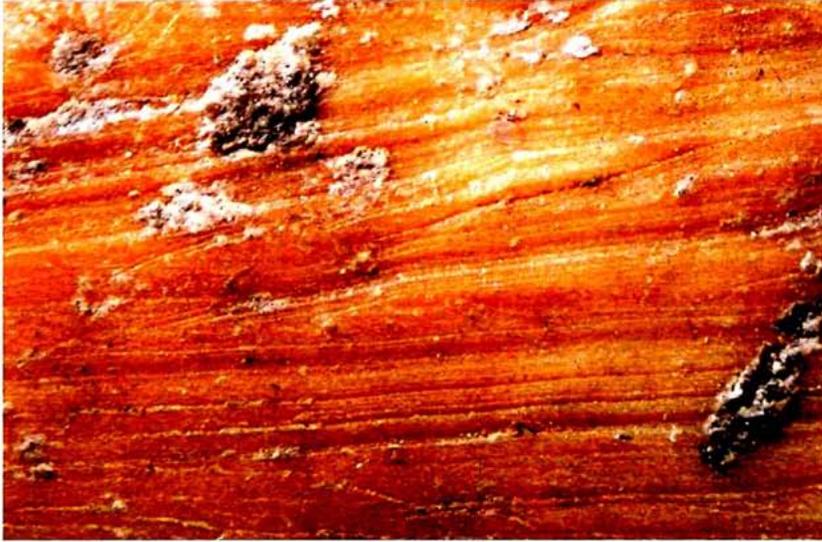
eran abiertos en finas tiras para ser secados y ahumados. El resultado final de este tratamiento daba lugar a que los huesos de cada unidad quedasen sin carne y en conexión anatómica. Posteriormente, éstos se desarticulaban y se limpiaban de los restos de carne que aún podían quedar adheridos, de modo que los huesos aparecían completamente limpios y preparados para que fuesen fracturados. Esta acción ponía fin al tratamiento de carnicería.



Señales de rascado en una costilla de «Capra pyrenaica» relacionadas con el descarnado x 40.

La médula de los huesos era aprovechada. Para ello se golpeaban las dos articulaciones de los huesos largos y las diáfisis se partían en dos mitades: las partes articulares se troceaban y se hervían para obtener la grasa; el tuétano se extraía de las diáfisis. El procesado de la médula era laborioso debido a que constituía una estimable fuente de energía, muy necesaria en aquellos tiempos en los que ésta era muy difícil de conseguir. Como ejemplo del esfuerzo que se empleaba en este proceso cabe indicar que los huesos pequeños, como falanges, tarsos, costillas era partidos para ser hervidos y acceder a la grasa que contenían.

Si esto ocurría en el Paleolítico y Epipaleolítico, con el Neolítico se introdujeron modificaciones en el tratamiento de carnicería. La nueva etapa significaba la puesta en marcha de una economía distinta, basada en la agricultura, la ganadería y la elaboración de nuevos elementos tecnológicos, entre ellos la cerámica y la obtención de láminas de sílex con filo más largo, que permitían realizar cortes transversales. Después de que el animal eran vaciado de sus vísceras y despellejado, cada unidad anatómica era cortada transversalmente a partir de las articulaciones, de modo que los distintos huesos y sus respectivos paquetes musculares eran cocinados en los recipientes de cerámica, junto a los cereales y legumbres que provenían



Incisiones cortas y profundas en el borde de unaa matacarpo de «Capra pyrenaica» de Tossal de la Roca relacionadas con la desarticulación, x 20.

de la agricultura. Surgió así una alimentación nueva y unas preparaciones culinarias más variadas. La grasa de los huesos no era tan importante como en el Paleolítico, pues la agricultura podía ofrecer una fuente nueva de producción de energía. Los alimentos contenidos por los huesos eran aprovechados por los perros, que eran necesarios para controlar y vigilar los rebaños. Consecuentemente, los

cortes que aparecen en los huesos de esta época son distintos a los que se encuentran en yacimientos del Paleolítico. Fundamentalmente se localizan en las articulaciones como consecuencia de la desarticulación; en las diáfisis se observan pocas marcas de carnicería porque los huesos no eran descarnados, como ya hemos indicado anteriormente, sino que se cocinaban junto con la carne.

La Arqueozoología ha podido reconstruir los distintos pasos del proceso de carnicería en cada una de las distintas etapas de la prehistoria de la Humanidad a partir de los cortes que han quedado en los huesos, como consecuencia de la preparación de los cuerpos de los animales.

A partir de la Edad de los Metales y en especial con la utilización del hierro, aparecen nuevos útiles de carnicería, como el hacha y el cuchillo, que posibilitaron un tratamiento de carnicería distinto. Los golpes de hacha servían para partir las distintas unidades anatómicas, fracturando incluso el hueso. El cuchillo permitía cortar la carne, sin tener la limitación técnica que existía con los útiles líticos.

Son escasos los trabajos realizados para yacimientos de época histórica que analizan los cortes y las fracturas que presenta el material óseo hallado en los mismos.

En este trabajo abordaremos aspectos generales, como los patrones de despiece y troceado de las reses, obtenidos a partir del estudio de los cortes y las frac-

turas de varios yacimientos de época romana y medieval. Estas tareas de despiece y troceado son prácticamente iguales en ambos periodos, por lo que los datos serán presentados de manera conjunta. De igual modo, las prácticas de carnicería observadas son similares tanto para el ganado bovino como para el ganado ovino y caprino, y su única diferencia es el tamaño, mayor en el bovino.



Cuernos de oveja aserrado antes del despiece del animal. Alquería de Benipeixcar (Gandia). Siglos xv-xvii.

El sacrificio del animal se realiza generalmente degollando la res, tarea que no deja marcas visibles en el hueso y para la cual se necesita la inmovilización del animal. A continuación, se procede a trocearlo, tarea que consiste en dividir la res en partes anatómicas: separación de la cabeza, parte baja de las patas, separación de la cola, y desarticulación de los miembros a la altura de las cinturas escapular y pelviana.

La cabeza es separada del cuerpo mediante golpes de cuchillo por la parte posterior de la misma, entre los cóndilos occipitales y el atlas. Este proceso puede completarse en ocasiones con un golpe de hacha a nivel del axis. La desarticulación puede realizarse también entre el atlas y el axis, como demuestran las muescas e incisiones de la cara caudal del atlas, y los seccionados e incisiones presentes en el diente del axis. Esta operación se realiza por la cara ventral, con la cabeza del animal estirada hacia atrás. Existe la posibilidad de que para mayor comodidad en la separación de la cabeza se hayan seccionado los cuernos antes de proceder al despiece de la res. Una vez separada la cabeza del tronco, ésta es dividida en dos, siguiendo un eje longitudinal, con el fin de aprovechar los sesos.

El trabajo de desollado del animal se manifiesta en las incisiones que aparecen en el cráneo (base de las clavijas óseas, hocico), así como en las patas a



Carnicería del mercado de Iraklio (Creta). Foto: J.Ll. Pascual.

nivel de la muñeca y tobillo (huesos del carpo y del tarso). De igual modo, las incisiones y muescas que aparecen sobre los huesos de las patas y los dedos (metapodios y falanges) pueden estar asociadas a posteriores utilidades de los huesos, tendones o pezuñas. La desarticulación de las mandíbulas va unida a la recuperación de la lengua. Esto se observa en las estrías que aparecen en los

cóndilos, marcas de descarnado y fracturación en el diastema o en la rama ascendente de la mandíbula. Así mismo, aparecen también marcas en el hueso donde se sujeta la lengua (hioides). Las marcas que aparecen sobre la cara vestibular de las mandíbulas están relacionadas con el levantamiento de los carrillos.

La obtención de las vísceras se realizaba abriendo el abdomen de la res y vaciando su contenido. Esta tarea no suele dejar huellas, pero en algunas ocasiones aparece señales en el esternón, aunque no es frecuente este hueso encontrarlo en los yacimientos. Sin embargo, además de ser necesaria la extracción de las vísceras del animal antes de proceder a abrirlo en canal, su consumo, en especial hígado, riñón y sesos, ha constituido una parte fundamental de la alimentación.

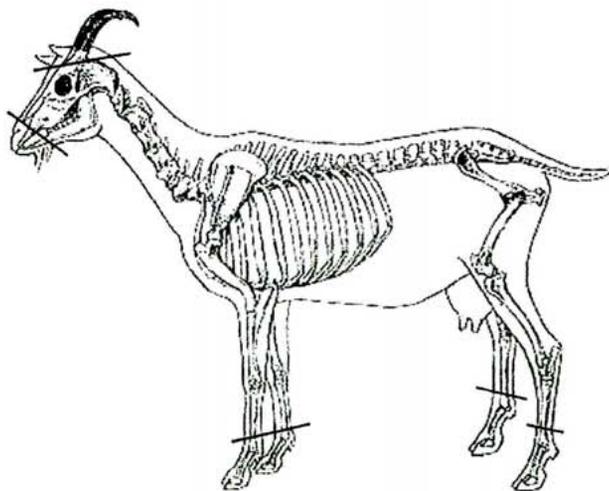
Una vez desollado y vaciado de sus vísceras, el animal es abierto en canal, como se aprecia en los cuerpos vertebrales, cortados longitudinalmente. Sin embargo, la presencia en determinados yacimientos de cuerpos vertebrales completos podría indicarnos que se practicaba también el corte llamado “canal descargada”, consistente en partir solamente las apófisis transversales de las vértebras, con lo que una canal aparece cargada con los huesos de la columna, mientras que la otra aparece “descargada”, es decir, sin vértebras.

Las escápulas y los húmeros proximales carecen de evidencias claras de desarticulación. Este hecho, unido a que la escápula sólo esté ligada al omóplato y al tórax por medio de masas musculares nos indicaría que la verdadera desarticulación se produciría a la altura del codo. Así, la separación de la pata delantera se produciría fraccionando la escápula a la altura del ángulo ventral o de la incisión escapular, pero no existiría una desarticulación propiamente dicha del húmero proximal con respecto a la cavidad glenoidea. La desarticulación de la pata a la altura del codo queda demostrada por incisiones, muescas y seccionados que presentan tanto el húmero distal como el radio proximal y, en menor medida, la ULNA. Estas marcas estarían encaminadas a conseguir el descarnado de los tendones y músculos del húmero y del radio.

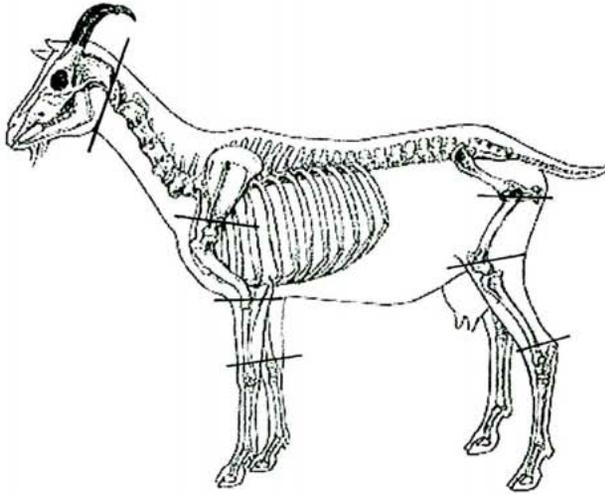
El descarnamiento o deshuesado se realiza después de la separación de la pata y puede efectuarse por la cara interna del miembro, sin descarnado previo. Esta acción produce estrías en las diáfisis y la fragmentación de la espina escapular durante el descarnamiento de la paleta. Las marcas que aparecen en el borde caudal de la escápula se corresponden con esta acción.

El tratamiento de las costillas es difícil de evidenciar debido a la fragilidad de las mismas. En general, las costillas conservan pocas marcas, y destaca la ausencia de cabezas, relacionada posiblemente con el descarnado de la caja torácica. En algunas ocasiones, las costillas presentan estrías en su cara interna, producidas seguramente al ser descarnadas durante su consumo.

El miembro posterior es desarticulado a partir de la pelvis, golpeando tanto el acetábulo como la cabeza femoral y, en algunos casos, también los trocánteres del fémur. Además del acetábulo, la pelvis es troceada mediante golpes en el ilion y el isquion, lo que facilita la desarticulación del fémur. El descarnado y desarticulado de la rodilla se produce entre el fémur distal y la tibia proximal mediante cortes en los bordes



Esqueleto de cabra donde aparecen señalados los huesos que presentan marcas relacionadas con el desollado de la res en época histórica: Clavijas óseas, Hocico, Metacarpo, Metatarso.



Esqueleto de cabra donde aparecen señalados los huesos que presentan marcas relacionadas con la división de la res en diferentes partes anatómicas en época histórica: Cóndilo occipital-atlas, ángulo ventral de la escápula, húmero distal - radio proximal, Radio distal - carpo, acetábulo - cabeza femoral, fémur distal - tibia proximal, tibia distal - tarso.

laterales de los cóndilos distales, como demuestran las marcas de los fémures y tibias.

Las marcas transversales que aparecen en las tibias distales indican que la desarticulación del pie se lleva a cabo entre la epífisis distal de la tibia y el calcáneo. Aunque la desarticulación del pie también podría haberse realizado entre los huesos del tarso y el metatarso, la escasez de marcas en la zona proximal de este hueso nos lleva a pensar que dichas marcas son debidas al proceso de desollado del animal, y no a la desarticulación del pie.

En los yacimientos de época histórica, las falanges suelen aparecer enteras. Las escasas marcas que aparecen no están relacionadas con el aprovechamiento de la médula sino con el desollado de la res. Solamente en el caso del ganado bovino aparecen fracturadas algunas falanges lo cual es debido al mayor contenido de médula de las mismas.

Además de estas marcas de desarticulación y descarnado, un gran porcentaje de huesos presenta marcas transversales en sus diáfisis. Estas marcas están relacionadas con una fracturación posterior, cuyo fin es dividir el hueso en partes menores para facilitar su manejo en la cocina.

Bibliografía

- ALTUNA, J. (1980): *Historia de la domesticación en el País Vasco desde sus orígenes hasta la romanización*. Munibe 32. Fasc. 1-2. San Sebastián.
- BENITO, M. (1886): *Fauna medieval: el valle sur del Vinalopó medio*. Caja de Ahorros Provincial de Alicante.
- BINFORD, L.R. (1981): *Bones: Ancient Men and Modern Myths*. Academic Press.
- BLAY, F. (1987): «Aprovisionamiento cárnico en Torrent (Valencia) al final de la Edad Media». *Segundo Congreso de Arqueología Medieval Española*, 34-42.
- DAVIS, S. (1989): *La arqueología de los animales*. Bellaterra. Barcelona.
- LÓPEZ, M^a.D. (2000): *Estudio arqueozoológico de dos yacimientos medievales: La Alquería de Benipeixcar y El Fortí*. Tesis de Licenciatura. Universidad de Valencia.
- MARIEZKURRENA, K. y ALTUNA, J. (1981): Alimentación de origen animal de los habitantes del castillo de Aitzorriortz (Guipúzcoa). *Munibe* 3-4, 199-229.
- MARTÍNEZ, R. y CEARRA, M.A. (1998): *Hallazgos arqueológicos del Palau de les Cortes*. Cortes Valencianas.
- MORALES, A. (1988): On the use of butchery as a paleocultural index: proposal of a new methodology for the study of bone fractures from archaeological sites. *Archaeozoologia* II, 111-150.
- PÉREZ, M. (1992): *Marcas de carnicería, fracturas intencionadas y mordeduras de carnívoros en huesos prehistóricos del Mediterráneo español*. Instituto de Cultura Juan-Gil Albert. Diputación Provincial de Alicante.
- RIXSON, A. (1988): Butchery evidence on animal bones. *Circaea* 6, 49-62.