

La arqueología experimental con animales en Prehistoria está, por el momento, poco explotada. Pero la recreación de estos procesos de intervención humana nos proporciona una gran información sobre la dieta, la posición en la pirámide trófica y los diferentes modos según los cuales los homínidos adquirirían su alimento cárnico. Los procesos de descarnar se pueden interpretar a través de la distribución de piezas esqueléticas y de los patrones de marcas de corte y de fracturación de los huesos, ya que los tejidos blandos no se suelen conservar en el registro fósil. El consumo de carne es uno de los factores principales que influyó en el crecimiento cerebral, ya que proporciona una gran energía al organismo y, a la vez, reduce los procesos de digestión.

El aprovechamiento cárnico prehistórico

Para realizar el descarnar de un animal únicamente se necesita un mínimo repertorio de piezas líticas. Las lascas con filo bruto serán las utilizadas para las actividades de corte, y las de filo retocado se emplearán para limpiar las pieles. En ambos casos la materia prima empleada para la producción de estos soportes debe producir filos regulares y, a poder ser, duraderos. Del mismo modo, se han empleado instrumentos enmangados para hacer viable el uso de las piezas más pequeñas. Para realizar esta experimentación hemos recurrido al sílex como materia prima lítica, y se han extraído las lascas por percusión directa con percutor duro.

El animal seleccionado ha sido una cabra, adquirida a un ganadero y sacrificada por un veterinario según los cauces legales.

➤ **PRIMER PASO.** Para descarnar a este animal el primer paso consiste en abrir el vientre para extraer las vísceras. Una vez limpias pueden ser empleadas para transportar líquidos o para realizar diferentes cordajes. Esta fase debe realizarse con sumo cuidado, ya que si se perfora el estómago el hedor sería insoportable y el sabor de la carne se alteraría negativamente. En la actualidad, si deseamos realizar esta actividad debemos solicitar a las autoridades sanitarias un bidón en el que depositar las tripas.

El cuerpo lo hemos abierto con un útil enmangado, y el esternón se ha fracturado con una gran lasca de filo bruto.

➤ **SEPARAR LA PIEL Y LA CARNE.**

El siguiente paso es separar la piel de la carne. Para ello realizamos unas incisiones en las pezuñas y cortamos longitudinalmente la piel de los muslos y el cuello hasta llegar a la ingle en la zona trasera y al pecho en la delantera. Agarrando la piel desde las extremidades y con una lasca iremos arrancándola muy lentamente para evitar que se rompa. Una vez finalizado este proceso, estiramos la piel tensada en el suelo y eliminamos la materia adiposa así como los restos de carne con raspadores enmangados y varias lascas retocadas (un filo bruto podría cortar la piel en un descuido). La piel nos podrá servir como vestimenta o para confeccionar la cubierta de una cabaña.

➤ **DESMEMBRAR.** El siguiente paso consistirá en separar cada uno de los miembros de la cabra: primero la cabeza, pasando por las extremidades y finalmente la carne de los lomos. Las incisiones destinadas a este fin deben cortar los tendones y percutir en las inserciones de los huesos. Una vez desmembrado será mucho más fácil su transporte, si fuera necesario.

EL DESCARNE, PASO A PASO

Los procesos de descarnar se pueden estudiar a través de las marcas de corte y de las marcas de fracturación de los huesos. El consumo de carne fue uno de los factores principales que desencadenó el crecimiento cerebral.

1 MATERIALES Y ANIMAL. Obtenemos una cabra y producimos una serie de grandes lascas de filo bruto y enmangamos algún instrumento y lascas pequeñas.

2 LAS VÍSCERAS. El primer paso para descarnar el animal consiste en abrir el vientre para poder extraer las vísceras. Pero ha de realizarse con precaución para no perforarlas.

3 LA PIEL. Separamos la piel de la carne comenzando con unas incisiones en las pezuñas. Agarramos la piel y la iremos arrancando muy lentamente para evitar que se rompa. La piel se estira y se limpia.

4 LA CARNE. Separamos cada uno de los miembros de la cabra y extraemos la carne de las costillas, con una lasca que posea un filo muy cortante.

5 MARCAS DE CORTE. Una importante aplicación de esta experimentación es estudiar las marcas de corte.



EL APROVECHAMIENTO FAUNÍSTICO EN LA PREHISTORIA

Desde que los homínidos comenzaron a realizar instrumentos sobre piedra y a consumir carne, las marcas de corte aparecen abundantemente en el registro fósil (desde hace 2,6 M.a. en Etiopía). Es más, han aparecido marcas de corte en restos de animales asociados a australopitecinos poco antes de esta fecha, lo que nos indicaría que no sólo el género *Homo* ha sido capaz de generar cultura material y explotar el contenido proteínico de los grandes vertebrados.

EN ATAPUERCA

En todos los yacimientos en cueva de Atapuerca (paleolíticos y neolíticos) han aparecido huesos de animales con marcas de corte. Incluso en el nivel TD6 de la Gran Dolina, el descarnar se ha producido sobre restos humanos, lo que indicaría que *Homo antecesor* practicó el canibalismo en su paso por esta zona. En los niveles inferiores de la Sima del Elefante, que posee las evidencias más antiguas de la Sierra, aparecieron huesos con marcas de corte varios años antes de que se rescataran herramientas en sílex, y así estas marcas, por sí solas, ya confirmaban la presencia humana hace cerca de 1,4 m.a. En los yacimientos al aire libre no se han identificado restos óseos ya que los suelos son ácidos y no permiten que se conserven.

DICCIONARIO BÁSICO

CANIBALISMO: También conocido como antropofagia, consiste en el consumo de seres de la misma especie.

CURTIR: cualquier tratamiento sobre la piel dirigido a prepararla para su uso fuera del cuerpo del animal. Generalmente raspado, aderezado y secado.

DESCARNE: acción de extraer la carne del esqueleto de un animal.

MARCAS DE CORTE: trazas que produce el contacto entre los elementos cortantes y los huesos.

PIRÁMIDE TRÓFICA: gráfico donde los animales representados en un nivel determinado se alimentan de los del nivel inferior. Por extensión, relaciones entre los consumidores de un ecosistema.

De las pezuñas extraeremos cuidadosamente la carne, para su posterior consumo, mientras los tendones, una vez secos, los emplearemos para realizar cordaje y poder enmangar nuevos instrumentos.

De la gran pieza que nos ha quedado, el costillar, debemos separar la carne de todas y cada una de las costillas con una lasca muy cortante.

➤ **TODO ES ÚTIL.** Muchos de los huesos nos pueden ser de gran utilidad para realizar nuevas experimentaciones. Así, conservaremos los metatarsos y metacarpos para utilizarlos como mangos; con las costillas (si son muy largas) podremos confeccionar un arco para crear fuego por fricción de madera. Incluso podemos utilizar la grasa de la cabra como colágeno natural, o para protegernos del frío aplicada directamente en el cuerpo.

Una importante aplicación de esta experimentación es el estudio de los patrones de marcas de corte que hayamos producido, y confrontarlos con el registro arqueológico. Estas marcas se encuentran principalmente en las zonas donde existe más contenido cárnico, sobre todo en las zonas donde se insertan los tendones, generalmente muy cerca de las articulaciones.