

CONSUMO DE CONEJO HACE 13.000 AÑOS

COMENTARIOS SOBRE EL DESCUBRIMIENTO DE RESTOS DE CONEJOS, EN EL YACIMIENTO DE "MOLÍ DEL SALT", CONSUMIDOS POR ANTEPASADOS NUESTROS DEL PALEOLITICO SUPERIOR.

Jaume Camps i Rabada

Veterinario – Nutrólogo; Ex Presidente de la Asociación Española de Cunicultura y de la "World Rabbit Science Association; Junta "Asociación Catalana de la Historia de la Veterinaria



RESUMEN E INTRODUCCIÓN

Hace 13.000 años había pasado lo peor de la glaciación de Würm, última del Paleolítico superior, pero era época dura por frío y condiciones. Ya existían conejos, de la misma especie que los actuales, en la totalidad de la península Ibérica. Fue su lugar de formación como género mono específico. No existían en ningún otro lugar del mundo. Por tamaño de los huesos, y por la abundancia de carroñeros, no es frecuente hallar restos óseos de lagomorfos, tan antiguos. No es extraño, sin embargo, hallarlos en nuestra geografía, pero en ningún lugar en la abundancia del yacimiento del "Molí del salt" de Vimbodí – Poblet – Espluga Francolí., en la provincia de Tarragona. Es un hecho tan excepcional que ha desatado muchos titulares en periódicos, incluso nacionales, durante todo el mes de Junio de este año.

Este descubrimiento, muy reciente, (escribo en Julio-Agosto de 2009), me ha dado pié para decidir este escrito, desde unos puntos de vista zootécnicos, y sobre nutrición, por un amante de la Cunicultura, más que desde los zooarqueológicos, y paleoecológicos, que dejo para los expertos.

Del yacimiento, iniciado hace unos ocho años, ha salido a la luz, un diez por ciento de lo que esperan hallar. Por lo ya analizado, se confirma que, hace 13.000 años, en el sur de Cataluña, había un

pueblo de cazadores - recolectores que, aparte los utensilios líticos, ya trabajaban y decoraban, objetos de hueso. Pero lo más curioso ha sido el hallazgo de unos 5.000 restos de huesos, siendo la gran mayoría de conejos. (90 %). Extraña el porqué de esta originalidad. ¿Comían uno al día?. ¿Les daría suficientes calorías?. Precisaban cazar muchos conejos, casi un centenar, para sustituir la carne de un solo jabalí grande, o de un venado de misma envergadura.

Aprovecho para citar la coincidencia de la actual importancia de los conejos, de la Conca de Barberà, con granjas importantes, y con el matadero, y la organización vertical en Cunicultura, más importante y avanzada, seguramente, de toda España.

ALGO SOBRE EL YACIMIENTO "MOLI DEL SALT":

Situado en el Municipio de Vimbodí, cercano al monasterio de Poblet, y de la Espluga de Franco-lí (Comarca tarraconense de "la Conca de Barberà"), se halla el yacimiento "Molí del salt". Aunque conocido de años, fue iniciado solo hace diez, como sondeo, pero estudiado in extenso desde 2.001. Con excelentes resultados. Pero el hecho más curioso, o importante, según quien lo valore, es el gran número de restos de conejos hallados, casi un 90 % del total, y es el detalle que ha hecho sea noticia para la prensa diaria, escrita y por



Jordi Mestre / IPHES





Foto de pruebas actuales, de un punzón de madera con esquirlas de piedra, usado como rascador de pieles. Sistema a semejanza al que hacían servir durante el Paleolítico superior

internet. Grandes titulares sobre “la caza y consumo de conejos de hace 13.000 años”, han aparecido a “El Periódico, de Catalunya - 29 junio 09”, al “Punt.cat” - 5 mayo 09, y a “El Mundo - 11 junio 09”, (que sepa) y en diarios locales y revistas especializadas, como en muchos “blogs”.

¡ Es bueno que se divulguen noticias sobre conejos, aunque sean del paleolítico !!

El Director de la excavación, el Dr Manuel Vaquero, del IPHES, y de la URV, explica que hay tres grupos estratigráficos. El más “reciente” es de unos 10.000 años, con esquirlas como útiles mesolíticos, y los dos de niveles por debajo, son de entre 12.800 a 14.500 años. (de aquí el promedio de 13.000). Aparte el material lítico (básicamente de sílex), y, la novedad, rara de hallar, de unas puntas de lanza, de hueso, y con decoraciones. Así como unos gravados sobre placas de esquisto. Por ello, el “Molí del salt”, está considerado, hoy, el más importante centro de arte paleolítico de Cataluña.

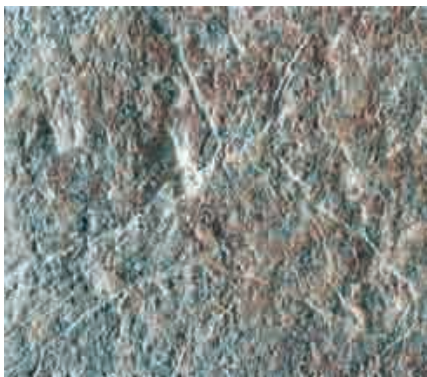
De todas formas, el objetivo principal de les ex-

cavaciones fue para conocer la forma de cómo se produjo el cambio cultural de los habitantes del área, de cazadores-recolectores, en un época importante de finales del Pleistoceno, justo en los inicios del Holoceno, en la mitad sur de Cataluña, casi preparando la llegada de la gran revolución que significó el Neolítico.

ALGO SOBRE LOS HUMANOS, Y SUS REQUERIMIENTOS

Hacia unos siete mil años desde el punto álgido de la época glacial, y, aunque tenían mejor temperatura, pero los inviernos eran más largos, y duros, que en la actualidad. Los pequeños grupos humanos eran recolectores y cazadores. Por la temperatura, vestimenta y habitáculos precarios (en cuevas o cabañas), y su mucha actividad, debieron precisar una buena ingesta energética. Pongamos, p.e. un mínimo de 2.500 Kcalorías metabolizables, de promedio por persona. Ingesta que era difícil obtuviesen de hojas, raíces, semillas y bayas secas, (eran bosques de robles y encinas, con pinar y arbustos). Es imposible calcular todos los tipos de vegetales, ya que se estropean. En el yacimiento del Molí del salt, en estudios carpológicos, (E.Allué 2006), muestran restos de coníferas y de endrinos. Consumirían otros ingredientes de origen vegetal, pero parecen insuficientes calorías. Una buena participación, como complemento, les debía proceder del consumo de animales, (carne, despojos, grasa, tuétano, etc.). Carnes que debían conseguir mediante la caza.

En el yacimiento de Vimbodí se vienen hallando pocos vegetales, pero sí abundancia de animales consumidos. Especialmente de conejos, (según M. Vaquero 2006), que representan el 89,2 %, con marcas que parecen proceder del consumo humano. Los demás restos son de cabra pirenaica, el 7,6 %, y solo hay un 2 % de jabalí. Todo junto a restos líticos, usados como puntas de jabalina, rascadores de pieles, cuchillos, etc. Pun-



La plaqueta del “Molí del salt”, dicen representa a un caballo (?). Foto (izquierda), y dibujo mío propio del canto rodado, (centro), para compararlo con la pared de la “cova dels cavalls” (a la derecha). Parecen más ciervas que caballos. Yacimientos no muy separados geográficamente.

tas de hueso para lanzas o arpones, etc...

Cortaban la piel, o la carne, con esquirlas de piedra. Esquirlas, punzantes o cortantes, o de hueso pulido, que unían a una maza, punzón, o lanza, con un bitumen o resinas calientes, reforzado con “cordel” de hierbas, o de cuero. No disponían de cerámica, y cocían la carne sobre piedras calentadas...etc. etc. Solo lo comento para ver la situación, y sus dificultades, que, seguramente, les ayudaría a hacerles sobresalir su ingenio.....

ALGO SOBRE LOS DIFERENTES CONSUMOS DE CARNE

Los humanos, como es sabido, aparte energía, requerimos unos mínimos de grasa (ácidos grasos), y de proteína (aminoácidos). No se conocen necesidades de hidratos de carbono. Son los tres grupos de nutrientes que pueden transformarse en energía. Los hidro carbonados y la proteína (que producen 3,7 Kcal Me por gramo), y la grasa (que da 8,5 Kcal Me/g.) Para las necesarias 2.500 Kcal Metabolizables, que he supuesto anteriormente, les deberían proceder, más de la mitad, de la carne y despojos de animales. O sean 1.300 Kcal Me. La grasa produce 2,3 veces más calorías, a misma cantidad en peso, que los otros dos nutrientes. Sabemos de la mucha menor proporción de grasa del conejo sobre los rumiantes y cerdo silvestre. Algo buscado hoy día por dietética, pero podría ser insuficiente para las calorías que precisaban. Partimos de que un conejo de bosque (silvestre) podía dar unos 600 gramos de canal, sin huesos. Conocemos la composición (aprox.) de la canal, que es de 63 % humedad, 25 % proteína, 8 % grasa y el 4 que resta entre minerales e hidratos de carbono. En total, según Kcal Me/g, nos da que cada Kg de canal de conejo puede producir 1.600 Kcal Me. Los 600 g de cada son 960 Kcal Me. Para alcanzar las 1.300 deberían consumir una canal de conejo cada día, y una buena porción de otras carnes más grasas. (Suponiendo un buen aporte de vegetales....)

Consumir un conejo diario promedio, puede parecernos muy extraño, pero no imposible. Puede parecer un algo exagerado, y con seguridad distinto a lo que consumían realmente, pero, si no ocurría así, no debieran existir tanta mayor proporción de huesos de conejos, cuando son los con mayor riesgo de ser consumidos por roedores y carroñeros. Es un ejercicio más, para estudios futuros. Puede servir, también, para conocer más sobre el cómo, y de qué, sobrevivieron nuestros antepasados....

Debo hacer el comentario sobre el gravado de la plaqueta, que en algún escrito, se cita que representa un caballo, pero, por la similitud que he hallado con los animales representados en la “cova dels cavalls”, de Valltorta (Castellón de la Plana),



La parte negra se corresponde con las áreas ocupadas por conejos, desde mucho antes, y hasta el Imperio Romano.

mirando cuellos, hocicos, grupas, y sobre todo las colas mínimas, y que algunas de las figuras de Valltorta llevan cuernos, me lleva a suponer que son ciervos hembra, con algún macho....No son caballos, aunque así lo supusieran los primeros que los observaron.

ALGO SOBRE LOS CONEJOS DE HACE 13.000 AÑOS

En el Cuaternario ocurrieron grandes fluctuaciones climáticas. Las dos últimas glaciaciones, la de Riss y la de Würm, (desde unos 200.000 años a los 20.000 aproximadamente), obligó a los primitivos conejos “europeos” a ocupar unos espacios de mejor clima, refugiándose en la península ibérica, (Flux, 1.983 y 1.992, Fox, 1.990) donde se adaptaron bien, por su óptimo hábitat y ecología, y donde formaron una nueva especie. La actual. Por tanto, los conejos que ocuparon toda la “Conca de Barberà”, como la totalidad de la península, debieron ser, forzosamente, los mismos conejos de la actualidad, ancestros directos de nuestros conejos silvestres, y de todas las razas domésticas, la *Oryctolagus cuniculus*.

Datos comprobados mediante estudios del Genoma, con marcadores moleculares, tanto de conejos actuales como de restos paleontológicos. (Monnerot.1.995).

Solo hago estas citas, conocidas, para confirmar la seguridad con que los especialistas pueden hacer estas aseveraciones. Por tanto los huesos de “Molí del salt”, son de conejos de monte, como los actuales, y genéticamente iguales a todas las razas de conejos domésticos, desde los “darfs”, hasta los gigantes...

Y, como recordatorio, el conejo es la única especie animal domesticada en toda Europa, y su creación, como especie, ocurrió en la península Ibérica. ¡Exclusivamente!