

El rebost domèstic i el rebost salvatge

Ferran Antolín, Marian Berihuete,
Àngel Blanco, Ramon Buxó,
Lluís Garcia, Ricard Marlasca,
Vanessa Navarrete,
Maria Saña i Ester Verdún

Recursos domèstics, recursos salvatges?

Les poblacions neolítiques vivien en un entorn principalment forestal. El seu impacte en aquest entorn és perceptible en els espais més propers als poblats, però no per l'aparició de grans superfícies sense arbres sinó per la de petites superfícies de conreu en un entorn forestal molt antropitzat, ja que el bosc proporcionava una enorme diversitat de recursos. La distinció entre allò domèstic i allò silvestre probablement no era tan marcada com la que tenim avui dia, on el paisatge agrari ocupa una proporció molt significativa del nostre territori i on els boscos verges pràcticament no existeixen. Els recursos silvestres eren, per aquest motiu, ben coneguts i aprofitats, no només per a l'alimentació, sinó també com a medicina i matèria primera.

El rebost salvatge

L'entorn de la Draga ofería molts recursos silvestres, animals i vegetals, per complementar la dieta dels seus habitants, la qual sembla principalment basada en productes d'origen agrícola i ramader. S'han documentat més de vint plantes silvestres amb llavors i fruits útils com a aliment, o com a medicina. En destaquen el card marià i la lleterola, ambdues utilitzables per quallar llet. Les llavors de card marià s'han recuperat trencades, igual que al jaciment de la Marmotta (Itàlia), on es van interpretar com a restes de l'obtenció de l'oli que contenen. Per altra banda, són interessants els possibles condiments com l'herba sana d'aigua o l'orenga. Els fruits comestibles millor representats al registre són l'aranyó, l'avellana i la gla, així com el raïm silvestre. La mora és també molt comuna i la pomera silvestre també s'ha documentat.

De les plantes silvestres (Fig. 23) no només se n'aprofitaven els fruits per a l'alimentació, sinó també la resta de parts vegetatives, com fulles, flors o arrels. A la Draga en tenim evidència, tot i que fins al moment sigui limitada. Hem pogut documentar la presència d'un tubercle de monocotiledònia, possiblement del gènere *Cyperus*, que podria haver estat recol·lectat intencionadament per ser consumit, amb processament previ o sense, com per exemple torrar-lo sobre les brases.

Pel que fa als animals, la pesca i la recol·lecció eren activitats practicades quotidianament. Aus, peixos, mol·luscs, amfibis, rèptils i mamífers subministraven aliment i matèries primeres per a la fabricació d'eines i ornaments. El medi lacustre on es va assentar el poblat de la Draga constituïa *a priori* una magnífica oportunitat per a la pesca i el consum de peix. Tot i les seves petites dimensions i fragilitat, a les excavacions s'han recuperat centenars de restes de peixos. Els peixos consumits eren bàsicament la bagra, el barb de muntanya i l'anguila. Les petites dimensions dels exemplars identificats fins ara representen una aportació de carn més aviat reduïda, i caldrà continuar amb les investigacions per copsar amb més seguretat quin va ser el paper de la pesca a la vida del poblat. D'aus, en canvi, se'n varen consumir una major diversitat d'espècies: morell xocolater, morell d'ulls grocs, perdiu, guatlla maresa, fotja, becada, colom i tudó. Totes són espècies de mida petita o mitjana, relativament fàcils de caçar i àmpliament consumides al llarg de la història, com s'ha documentat en altres jaciments. Algunes d'aquestes restes presenten marques fetes amb objectes tallants. Aquests ocells es podien consumir rostits directament al foc o tallats i cuits en recipients ceràmics. Tot i que la Draga es troba aproximadament a trenta-cinc quilòmetres de la costa, també s'hi han recuperat restes



Fig. 23. Fotos de diverses restes carpològiques recuperades a la Draga: 1. grans d'ordi vestit (*Hordeum vulgare*); 2. espiguetes d'espelta bessona (*Triticum dicoccum*); 3. bases d'espigueta d'espelta bessona (*Triticum dicoccum*); 4. bases d'espigueta d'espelta petita (*Triticum monococum*); 5. avellana (*Corylus avellana*); 6. pinyols d'aranya (*Prunus spinosa*); 7. fruit de tell (*Tilia platyphyllos* agg.), i 8. pinyols de llambrusca (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*).



Fig. 24. Valva de musclo.

de mol·luscs marins que corresponen a un mínim de 125 individus (Fig. 24). Les espècies més abundants són el musclo, l'ostra vermella i el petxinot. Diversos indicis apunten que els musclos primer es degueren consumir com a aliment i després la conquilla es degué utilitzar com a instrument. Aquesta espècie es pot obtenir fàcilment, ja que habita a la franja intermareal en zones de substrat rocós. Les valves dels petxinots i de l'ostra vermella es van recollir quan l'animal ja havia mort i s'utilitzaren com a matèria primera per a fabricar ornaments. Hi ha evidències que s'aprofitava també la closca de les tortugues, segurament com a recipient o contenidor. L'espècie de tortuga documentada a la Draga és la tortuga d'estany (*Emys orbicularis*). La presència de plaques òssies de tortuga amb traces de processament i amb cremades demostra que es destinaven també al consum alimentari (Fig. 25).



Fig. 25. Tortuga d'estany. (Font. M. Campos)

Sens dubte, varen ser els mamífers, però, el recurs salvatge que més quantitat de carn va subministrar a la població neolítica de la Draga. Les espècies caçades més sovint eren l'ur, el cérvol, el porc senglar, el cabirol i la cabra salvatge. La captura d'un ur podia significar per a la comunitat de la Draga disposar de cop de més de tres-cents quilograms de carn, quantitat important que implicava probablement la celebració d'àpats de caire col·lectiu i el seu emmagatzematge a mitjà o llarg termini. És difícil caracteritzar, a partir de les evidències arqueològiques disponibles, quines haurien estat les tècniques utilitzades de conservació de la carn. Exemples etnogràfics apunten que el fumatge i assecatge de la carn podrien haver estat les més corrents. Del cérvol, a més, l'element de l'esquelet més representat són les cornamentes, molt apreciades per les seves qualitats com a matèria primera. S'utilitzaven per a la fabricació d'eines o mànecs i es feien servir també com a percussors per a la talla de roques. A aquesta relació de mamífers salvatges, cal afegir-hi el conill i petits carnívors com el teixó, la guilla, la marta i el gat salvatge, espècies de les quals s'han recuperat un nombre reduït de restes i que eren explotades segurament per a l'obtenció de pells.

La pesca, cacera i recol·lecció podien, doncs, constituir un complement important a l'aliment subministrat pels animals domèstics en determinades èpoques de l'any. Els requeriments ambientals de les diverses espècies d'animals salvatges demostren que els ambients freqüentats eren molt diversos i que s'aprofitaven els recursos des de l'entorn lacustre i les àrees més boscoses o escarpades de muntanyes més altes fins al litoral.

El rebost domèstic

La comunitat de la Draga conreava diverses espècies de cereals i, probablement, lleguminoses, a més a més del cascull. D'entre els cereals, destaca el blat nu i, en menor mesura, l'ordi vestit. També

s'han trobat cereals vestits, varietats poc conreades a Catalunya en èpoques històriques, com l'espelta petita i l'espelta bessona. Els camps de conreu eren petits, però la seva gestió era molt laboriosa. Es treballava la terra a mà amb els pals cavadors i probablement s'adobava regularment per tal de mantenir-ne la fertilitat (els estudis que confirmaran aquestes pràctiques estan encara en curs). Sabem que duïen a terme un escardat molt intensiu dels camps, ja que no trobem pràcticament males herbes amb els cereals que s'han recuperat al jaciment. També sabem que segaven el cereal força alt, amb la qual cosa deixaven bona part de la palla als camps, on devia pasturar posteriorment el ramat, que devia ser a la vora del poblat durant bona part de l'any. El gra era emmagatzemat a les cabanes, i el desafortunat esdeveniment (afortunat per a nosaltres!) que s'incendiessin ens ha permès trobar grans acumulacions de gra i restes d'espiga carbonitzats que ens informen de l'estat en el qual s'emmagatzemava aquest gra. El blat nu s'emmagatzemava després de fer la batuda. En canvi, l'ordi vestit i els blats vestits es troben principalment sense espellofar, cosa que indica l'emmagatzematge en espiga o espigueta respectivament. Pel que fa a les lleguminoses, el seu cultiu no s'ha pogut documentar en el grau que seria desitjable, un cas totalment contrari al del cascull, que apareix en quasi la totalitat de mostres analitzades del sector B, ocasionalment en grans quantitats. El cascull es devia aprofitar per obtenir oli, però no podem evitar també suggerir que les seves càpsules podrien haver estat processades per obtenir un producte medicinal o fins i tot amb propietats psicotròpiques (Fig. 26).

Enfront de l'àmplia diversitat d'espècies d'animals salvatges documentades al jaciment de la Draga, les domèstiques es redueixen a cinc (porc, bou, cabra, ovella i gos). Aquestes espècies tenien molta més importància econòmica, fins al punt que representen en total més del 97% de les restes de fauna recuperades durant les excavacions arqueològiques. Es practicava una ramaderia mixta, en la qual es combinaven ramats de totes quatre espècies. Dels



Fig. 26. L'agricultura va tenir un pes important a la vida dels pobladors de la Draga. (Font. M. Carreté)

porcs s'obtenia principalment carn i, en menor mesura, matèries primeres (Fig. 27). Els animals d'aquesta espècie es destinaven al consum quan tenien al voltant d'un any o un any i mig de vida. Pel que fa a cabres i bous, es documenta una matança important d'animals infantils, característica que es pot relacionar amb l'aprofitament de la llet de les femelles, de la qual, un cop tractada, es podien obtenir altres productes làctics com manteges, iogurts o formatges. Aquests darrers permetien allargar la vida de la llet, a més de facilitar-ne l'emmagatzematge i el transport. Alguns ossos de la part distal de les extremitats dels bous domèstics presenten patologies. Es tracta de deformacions òssies causades per



Fig. 27. La gestió dels ramats permeté l'obtenció d'una gran quantitat de recursos. (Font. M. Carreté)

un sobreesforç reiterat de l'animal al llarg de la seva vida. S'han documentat aquestes patologies en els ossos d'un nombre reduït d'individus, tres o quatre com a màxim, i tot fa suposar que aquests animals es degueren utilitzar per a la càrrega o transport, probablement dels troncs de fusta necessaris per construir les cabanes. Igual que bous, cabres i porcs, les ovelles es criaven majoritàriament per a la producció de carn. El fet que d'aquesta espècie es documenti una presència important d'animals de més de quatre anys ens ha portat a plantejar la possibilitat que un altre producte explotat de les espècies domèstiques, ja durant el neolític antic, fossin les fibres animals, si bé, i a diferència de les fibres

vegetals, fins a l'actualitat no disposem de cap evidència material que ho corroborei. Tanca la relació d'espècies domèstiques el gos, amb un total de quaranta-tres restes i tres individus diferents identificats, dos d'edat adulta i un tercer que tenia entre tres i sis

mesos en morir. L'anàlisi d'aquestes restes permet afirmar que en aquest assentament els gossos no es consumien, i que probablement s'utilitzaven en tasques de manteniment i guàrdia, i com a ajuda en la cacera i la gestió dels ramats domèstics.