

CAÇA I DOMESTICACIÓ D'OCELLS AL JACIMENT IBÈRIC DE MAS CASTELLAR (PONTÓS, CATALUNYA)

Lluís Garcia Petit - Enriqueta Pons Brun

RESUMEN

El yacimiento ibérico de Mas Castellar era un centro de almacenamiento de cereales destinados al comercio a través del puerto de Empúries. Entre los restos animales se han identificado 11 aves, destacando la gallina (*Gallus domesticus*) y la paloma torcaz (*Columba palumbus*), que representan el 95 % de los restos determinados. La gallina, introducida por los griegos, era un animal de prestigio y con valor simbólico, mientras que la paloma torcaz fue objeto de caza. En una fosa se documentaron los restos de un banquete en el que se consumieron 11 gallinas y 11 torcaces, además de mamíferos y peces.

PALABRAS CLAVE: Alimentación, Empordà, gallina, ibérico, pájaros.

EL COMPLEX ARQUEOLÒGIC DE MAS CASTELLAR DE PONTÓS

SITUACIÓ, EMPLAÇAMENT I HISTÒRIA

El jaciment protohistòric de Mas Castellar –en el NE de la península Ibèrica— està situat a l'extrem occidental de la plana al·luvial empordanesa, en un enclavament convergent entre dues conques fluvials: la de la Muga a través del seu afluent l'Àlguema i la del Fluvià. Es troba emplaçat sobre un esperó interfluvial i escalonat, entre 140 i 150 m s.n.m. i a uns 17 km de la costa i de la colònia focea d'*Emporion*, en una zona estratègica per a la comunicació i control del territori, entre la costa i l'interior (fig. 1). Es troba dins una propietat que consta d'un mas, que ha donat nom al jaciment, i d'un conjunt de terrenys escalonats en tres nivells. En un dels nivells més alts, al nord, se situa l'anomenat Camp de Dalt, on conjuntament amb el Camp de Baix, on es troba el mas, es concentren les principals zones arqueològiques. A través de diferents prospeccions i intervencions sobre el terreny, s'ha documentat que a partir d'aquests dos replans, el jaciment arqueològic s'estendria entre 200 i 450 metres a la rodona, unes quatre hectàrees, limitat a la part nord pel marge de la riera Àlguema, i als laterals per les diferents torrenteres d'aquesta riera. Mentre que la xarxa fluvial de l'Àlguema ha intervingut en la modulació abrupta de l'emplaçament per la cara de tramuntana, la xarxa del Fluvià ha donat una forma suavitzada i oberta al paisatge per la part de migjorn fins a la costa (fig. 2).

Els resultats dels sondejos i excavacions arqueològiques que es van realitzar a partir de l'any 1990, han originat els projectes d'excavació que s'han anat desenvolupant cada any fins al 2005 i que han confirmat la importància d'aquest jaciment, amb la descoberta i recerca de dos assentaments diacrònics i dos camps de sitges.

Els dos assentaments descoberts estan emplaçats sobre el replà del Camp de Dalt, mentre que els camps de sitges es troben entre els dos replans protegits per llurs fossats. Un dels assentaments és un poblat fortificat localitzat a la part meridional i central del camp, amb una muralla a la qual s'adossen unes cases domèstiques i amb una entrada principal protegida per una torre i un bastió. L'ús del poblat està datat entre els ss. V i IV aC. L'altre assentament correspon a un establiment rural obert, d'influència hel·lenística i amb una organització més complexa, situat a la part oriental del Camp de Dalt i datat en el s. III aC. La part frontal del camp que mira a migjorn, protegida per un penya-segat esglaonat, estaria ocupada per un dels camps de sitges, les quals abasten una cronologia que inclou totes les fases cronològiques documentades en el jaciment, entre el s. VII i el s. II aC. En el replà inferior (Camp de Baix), es documenta un altre conjunt de sitges a la banda nord-oest, conegut en part per prospecció aèria i en part per intervenció arqueològica. Recentment, amb motiu d'unexcavacions indegudes, van aparèixer unes estructures arquitectòniques en l'angle sud-est d'aquest camp, datades entre els ss. IV i III aC.

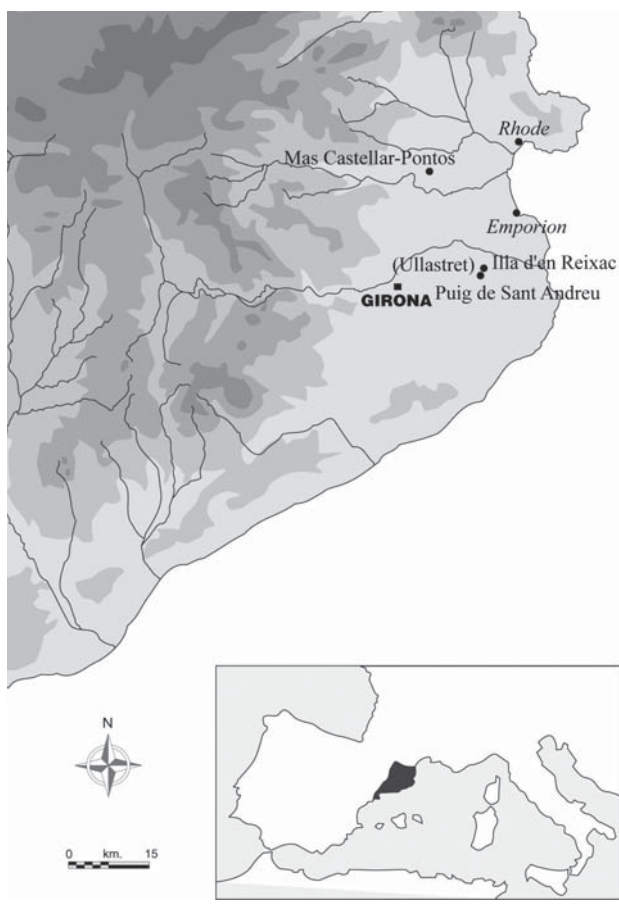


Fig. 1. Situació de Mas Castellar de Pontós i jaciments de l'entorn.



Fig. 2. Vista aèria del Mas Castellar i els camps on s'ubica el jaciment.

ECONOMIA I ALIMENTACIÓ

La consolidació de la població ibèrica a l'Empordà comença amb la construcció i defensa del poblament fortificat (període III), en un moment en què la plana s'està reorganitzant a causa d'un ressorgiment intens de l'agricultura amb els corresponents excedents cerealístics, tot això degut a la introducció d'eines agrícoles de ferro, com la rella d'arada, la falç i tota la sèrie de varietats tallants per a la sega o desforestació dels boscos, activitat que perdurarà fins a l'abandonament definitiu del lloc en el període VI (Pons *et al.* 2005).

Els cereals observen un gran increment i han d'ésser conservats en sitges subterrànies, un sistema de conservació a mitjà i llarg termini. Sobresurten l'ordi vestit (*Hordeum vulgare*), el blat nu (*Triticum aestivum durum*) i els mills que es desenvolupen en el període de l'ibèric ple (*Setaria italica* i *Panicum miliaceum*). Les lleguminoses i fruits comencen a ser importants en el període IV, moment en què es pot documentar l'alternança de cultius de cereals de primavera/hivern

i l'alternança de cereals i lleguminoses. Van apareixer molt tímidament les primeres evidències de vinya (*Vitis vinifera*) i d'olivera (*Olea europea*) cultivades.

Mas Castellar va funcionar com un centre d'emmagatzematge de cereals, destinats en bona part al comerç a través del port d'Empúries, amb unes 2500 sitges entre el 700 i el 200 aC. (Gonzalo *et al.* 1999; Bouso *et al.* 2000). El territori que depenia del poblament, encarat a la plana empordanesa i darrere les zones presumiblement inundables, abastaria unes 5600 ha de terreny potencialment conreable, encara que la superfície real de cultiu anual quedaria reduïda a 1000 ha.

L'estratègia econòmica practicada durant els períodes dels dos assentaments contemplava també la pràctica d'una ramaderia ben consolidada, acompanyada d'una activitat de cacera amb caràcter més aviat esporàdic, així com la pesca. La cria i el manteniment de ramats d'ovelles, cabres, porcs i vaques permetia produir de forma autosuficient l'aliment (carn i llet) i matèries primeres (pells, llana...) bàsiques per cobrir les necessitats quotidianes.

PERIODITZACIÓ DEL JACIMENT

A partir de les restes materials documentades en els dos assentaments i en el camp de sitges, i de les remodelacions estructurals observades en l'estratigrafia del jaciment, s'ha establert una cronologia pròpia per a Mas Castellar, dividida en sis períodes (Pons 2002; Pons *et al.* 2005; Asensio *et al.* 2007):

- El període I (850-700/650 aC) fa referència a les primeres ocupacions semiestables i intermitents a la plana de l'Empordà, a finals de l'edat del bronze. A tres km de Mas Castellar es van localitzar dues sitges (Pons 1984).

- Entre els períodes I i II (650-450 aC) s'observa a l'Empordà una tendència progressiva a l'estabilitat i a l'augment demogràfic, amb l'establiment de les primeres poblacions fixes i consolidades en zones altes i estratègiques. És en aquest moment quan a Mas Castellar s'origina la primera població estable. Aquest període II està representat actualment per nivells situats sota el poblat fortificat i per cinc sitges repartides en el Camp de Dalt.

- El període III (450-350 aC), època d'expansió i consolidació de la cultura ibèrica al nord-est de la península Ibèrica, el trobem localitzat en el poblat fortificat. Aquest període s'ha dividit en dues fases: el període IIIa, que comprèn les fases de construcció i ocupació del poblat, i el període IIIb, que correspon a la fase de destrucció, de remodelació i d'abandonament. També es troben estructures associades a aquesta cronologia a la zona 14. L'ampliació de l'excavació de l'establiment rural cap a l'oest i el sud de la zona 20 (el camp de sitges) ha posat al descobert una nova zona d'estructures que poden situar-se a finals d'aquest període i a principis del següent i que poden correspondre a un nou barri relacionat amb el poblat fortificat (Pons et al. 2005).

- El període IV (375-350/300-275 aC) s'inicia després de l'abandonament definitiu del poblat, i perdura fins als primers nivells coneguts de l'establiment rural. També es relaciona, com hem dit, amb les estructures documentades en la zona 14, i omple un dels hiatus que hi havia en la periodització de Pontós i que només es coneixia per l'amortització de diferents sitges de la zona 20 i del Camp de Baix.

- El període V (275-180 aC) correspon als nivells d'ocupació de l'establiment rural. Se l'ha dividit en dues fases: la fase Va, representada en diferents sitges de les zones 4 i 20, i moment inicial de l'existència de l'establiment (en estudi); i el període Vb, que comprèn les fases de construcció, ocupació i abandonament de l'establiment rural (Pons 2002). A partir de les remodelacions estructurals, aquesta última fase s'ha subdividit en Vb1, que s'ha datat entre el 225 i el 200, i en Vb2, amb una datació entre el 200 i el 180. En la fase antiga les cases complexes semblen derivar de la unió d'estructures habitacionals més petites organitzades a través de carrers, que es consoliden en la fase recent formant unitats estructurals més complexes que s'organitzen a través de patis a cel obert i avantsales porticades, associades a unitats domèstiques més senzilles.

- El període VI (180-170 aC) correspon a l'abandonament del jaciment i a unes visites puntuals durant el s. II aC (Asensio, et al. 2007).

CAÇA I DOMESTICACIÓ D'OCELLS

METODOLOGIA

La major part de restes d'aus del jaciment provenen dels abocadors oberts, els contenidors d'escombreries i els rebli-

ments de sitges o pous obsolets, llocs especialment adients per a l'acumulació i recollida de les deixalles culinàries. En segon lloc, en quantitats escasses però constants, se'n poden trobar als voltants de forns i fogars domèstics i culinàris, o en llocs depressius on s'han dipositat sediments que han tingut contacte amb el processament o el consum carni: forats de pal, raconeres, canalons, etc.

Les restes d'aus que es troben en els abocaments pertanyen a dos grans grups, segons el sistema de recollida: un material gruixut (*macro*) que es pot extreure directament durant el procés de l'excavació i és classificat *a priori* com a material faunístic, i un material més fi (*micro*) per a la recollida i separació del qual és necessària l'aplicació d'altres mètodes, ja que forma part d'un conjunt de restes –carbons, llavors, escates i vèrtebres de peix...— que no es perceben a simple vista o que són difícils de recollir directament del sediment.

La determinació de les restes d'au s'ha dut a terme mitjançant comparació visual amb les col·leccions de referència del Museu de Zoologia de Barcelona, de la col·lecció Regalia de l'Institut de Paleontologia Humana de París i del Laboratori d'Arqueozoologia de la Universitat Autònoma de Madrid, i s'han completat amb la consulta de la bibliografia especialitzada.

LA GALLINA

Entre les 955 restes d'ocells que ha proporcionat el jaciment s'han identificat almenys 11 espècies, però dominen clarament les de gallina (*Gallus domesticus*) i les de tudó (*Columba palumbus*) (fig. 3), que corresponen respectivament a un mínim de 23 i 15 individus. Tot i que la determinació estricta de les restes no permet assegurar-ho a la llum dels criteris establerts per Erbersdobler (1968), interpretem que totes les atribuïdes a la família dels fasiànids i a l'ordre dels galliformes, als quals pertany la gallina, corresponen també a aquesta espècie, per diverses raons. En primer lloc perquè la pràctica totalitat de les restes són massa grans per correspondre a les espècies més petites de galliformes, en segon lloc perquè no s'ha identificat cap altra espècie de grandària similar a la gallina i en tercer lloc perquè era l'única espècie de fasiànids grans domesticada en aquella època.

La gallina és el nom genèric amb què es coneix l'espècie *Gallus domesticus*, que inclou el gall, el pollastre, el capó i la pularda (fig. 4). Es tracta d'una espècie originària de la vall de l'Indus, on fou domesticada en el tercer mil·lenni aC (Benecke 1994). La seva domesticació sembla relacionada amb les baralles de galls i amb la simbologia associada al mascle de l'espècie. Si ens limitem a considerar la cultura grega, veiem que el gall s'associava principalment a tres divinitats: Apol·lo, que guiava la sortida del Sol; Hermes, perquè el cant del gall era una crida al treball, i Esculapi, per les virtuts que proporcionen l'anar a dormir i el llevar-se d'hora (McGowan 1994). Però

aquest animal era també l'emblema d'Attis, déu solar que va ressuscitar (Ronecker 1994), i apareix en diversos mites referents a altres divinitats (De Sike 1996). D'altra banda, l'escriptor romà en llengua grega Claudi Elià parla de l'existència, vers el s. III aC, d'un temple dedicat a Hèracles i la seva esposa Hebe, on es criaven galls i gallines per separat (Eliano 1989).

Pel que fa a les baralles de galls, almenys estan documentades a Grècia des del s. VI aC (Bruneau 1965), però sembla que perses i mesopotàmics també hi eren molt aficionats (Francesch 1998). Es desconeix l'origen exacte d'aquesta pràctica, però atesa la seva vinculació amb una de les característiques simbòliques del gall, la seva combativitat, no es pot descartar que estigués relacionada amb alguna pràctica religiosa.

Les dades actuals indiquen que la introducció de la gallina a Catalunya va ser obra dels grecs, mentre que van ser els fenicis els qui la van fer conèixer a Andalusia (Hernández i Jonsson 1994), cap al s. VIII aC (Hernández 1992). A Catalunya les restes més antigues documentades fins ara corresponen al s. VI aC i s'han localitzat als jaciments de l'Illa d'en Reixac (Garcia 1999a) i de Sant Martí d'Empúries (Garcia 1999b). Les restes més antigues de gallina del Mas Castellar són de finals del s. V aC.

Quant a les diferències dins d'aquesta espècie, els estudis osteològics no permeten distingir les races de gallines que sabem que hi havia. En relació amb el sexe, en les restes



Fig. 4. Gall (*Gallus domesticus*).

Determinació	Nom comú	NR	% total NR
Indeterminat		336	35,18
<i>Anatinae</i>		7	0,73
<i>Anas clypeata</i>	ànec cullerot	2	0,21
<i>Bucephala clangula</i>	morell d'ulls grocs	1	0,10
<i>Galliformes</i>		173	18,12
<i>Phasianidae</i>		14	1,47
<i>Gallus gallus</i>	gallina	207	21,68
<i>Perdicinae</i>	perdiu	1	0,10
<i>Alectoris</i>	perdiu	2	0,21
<i>Grus grus</i>	grua	1	0,10
<i>Rallidae</i>		2	0,21
<i>Fulica atra</i>	fotja	3	0,31
<i>Scolopax rusticola</i>	becada	1	0,10
<i>Columba</i>		4	0,42
<i>Columba oenas</i>	xixella	3	0,31
<i>Columba palumbus</i>	tudó	195	20,42
Petit passeriforme		2	0,21
<i>Corvus corax</i>	corb	1	0,10
Total NR		955	100,00

Fig. 3. Distribució taxonòmica del nombre de restes.

del Mas Castellar no s'ha observat la matèria que segons alguns estudis caracteritza els ossos de femella (Driver 1982) i pel que fa a la possible existència de capons, Peters (1997) ha deixat clar que els trets utilitzats per demostrar la seva existència no són pas vàlids. D'altra banda, la troballa de fragments de closques d'ou —cal suposar que corresponen majoritàriament a aquesta espècie— i d'individus joves en diverses unitats estratigràfiques, deixa clar que al jaciment es criaven gallines.

Si observem el nombre de restes de cada os de gall i de tudó (fig. 5), destaca especialment l'elevadíssim nombre de tars-metatarsos de *Gallus domesticus* representats. Aquest os forma la part distal de la pota de l'animal i en els mascles presenta un esperó molt característic que li serveix per a la lluita. La pota del gall simbolitza els seus valors, en especial el de la lluita, perquè és l'arma que utilitza, i encara avui en moltes societats se li atorguen efectes beneficiosos. Aquesta associació devia ser encara més gran en els primers anys de la seva introducció al nostre territori, quan constituïa una espècie exòtica i per tant presumiblement un símbol de riquesa. Per tant, pensem que la sobrerrepresentació de tars-metatarsos (fig. 6) està relacionada amb el valor simbòlic que s'atribuïa a aquesta espècie, encara que això no impedeix que l'animal fos consumit com a aliment, tal com demostren les traces que s'han trobat sobre diversos ossos (fig. 7).

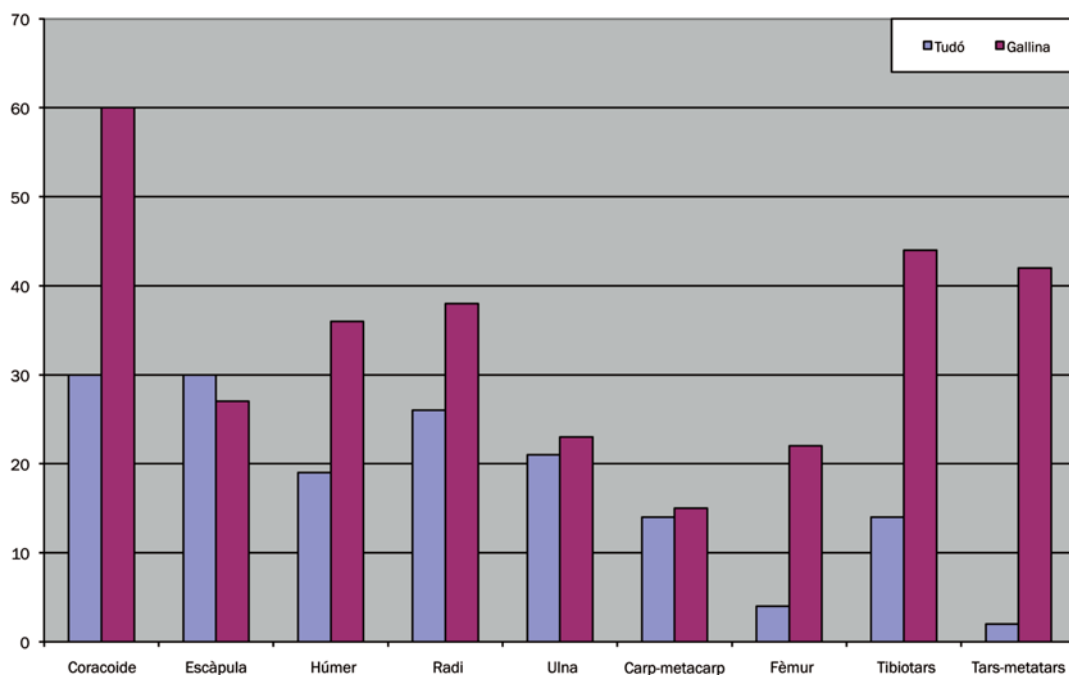


Fig. 5. Nombre de restes dels principals ossos llargs de gallina i de tudó.

EL TUDÓ

Les restes de tudó són molt abundants al Mas Castellar: les 195 determinades corresponen pel cap baix a 15 individus diferents. Els ossos del tudó es diferencien clarament dels del colom roquer i la xixella perquè són força més grans (Fick 1974). El tudó és una espècie molt nombrosa a casa

nostra, on trobem tant individus que hi nien com altres que vénen a passar l'hivern o que estan de pas cap a zones més meridionals (Muntaner *et al.* 1983). El gran nombre de restes i la presència de traces d'esquarterament i de combustió en alguns ossos indiquen clarament que aquesta espècie era consumida i per tant caçada de forma habitual. Cal descartar que es tractés d'un colom domèstic, ja que aquest



Fig. 6. Tars-metatarsos de *Gallus domesticus*.



Fig. 7. Traces sobre fragments d'estèrnum de *Gallus domesticus*.

deriva exclusivament del colom roquer (*Columba livia*) (Benecke 1994).

Potser no és aliena a l'abundància de restes de tudó la predilecció d'aquesta espècie pels boscos situats prop de zones de conreu, especialment de cereals (Muntaner *et al.* 1983), un paisatge que certament es donava a l'entorn de Mas Castellar (Buxó *et al.* 1998). I és que el tudó s'alimenta, en bona part, de granes de blat, ordi i civada (Baptista *et al.* 1997), molt especialment a l'estiu, quan estan madures i ha d'alimentar els colomins. En aquest sentit és interessant esmentar que a la cova de Sargel (Saint-Rome-de-Cernon, França), també en un context d'explotació agrícola, el tudó predomina entre les restes d'ocell dels nivells corresponents al neolític chassià (Erroux, Poulain 1984).

Els coloms en general eren caçats de ben antic, segurament ja a l'antiga Mesopotàmia (Salonen 1973). Una qüestió molt interessant, però que avui per avui estem molt lluny de poder respondre amb certesa i amb proves materials, és quins sistemes de cacera feien servir les persones que vivien a la zona de Mas Castellar. Segurament una de les maneres de caçar ocells eren les xarxes o filats, que ja empraven els antics egípcis. De tota manera sembla que el tudó és una espècie que pot ser víctima de diferents tipus de paranys preparats per a altres animals (Fucho 1998).

Un altre aspecte que ens interessa molt especialment és si la finalitat de la cacera era aconseguir aliment o una altra. En el cas del colom en general, sabem per exemple que era l'ocell d'Afrodita (Eliano 1989) i que encara avui simbolitza la puresa, l'amor, la pau (Ronecker 1994). Tanmateix topem amb un obstacle a l'hora de concretar aquest símbol en una espècie. Sembla que s'atribueix fonamentalment al colom blanc, però aquest no existeix en estat salvatge. D'altra banda les fonts escrites no diferencien clarament les espècies de colom, sinó que s'hi refereixen genèricament.

De tota manera hi ha un parell d'elements que avalen la interpretació que les restes de tudó van ser menjades. En primer lloc, la immensa majoria de les restes han aparegut a les sitges, barrejades amb deixalles d'aliments. En segon lloc, els ossos més ben representats són els de l'extremitat anterior i especialment els de la regió del pit, que és on es concentra la carn d'aquest animal. Efectivament, el coracoide (un os que no tenen els mamífers) uneix l'estèrnium (que és el suport ossi del que gastronòmicament són els pits de l'ocell) amb l'húmer, que és el primer os de l'ala, i amb l'escàpula, i aquests són justament els ossos més nombrosos.

GALLINES I TUDONS PER A UN BANQUET

En relació amb l'alimentació dels habitants de Mas Castellar, destaca la localització d'una fossa, la FS 362, on es van abocar les restes d'un banquet. Aquesta és la conclusió a què s'ha arribat després de l'excavació de la fossa i de l'estudi acurat dels diversos materials recollits, tant manufactu-

rats com bioarqueològics (Pons, Garcia 2008). A més de les restes d'aus i altres animals, a la fossa es van localitzar abundants fragments de ceràmica, tant de recipients per al consum, especialment èscifs, com d'atuell per a l'emmagatzematge que podien contenir fins a 200 litres de vi (fig. 8). Entre els animals que s'hi van consumir hi havia almenys un bou adult, tres porcs (un adult, un juvenil i un infantil), dues ovelles (una adulta i una juvenil), una cabra infantil-juvenil i 19 peixos de diverses espècies.

En aquesta fossa s'hi ha trobat també 584 restes òssies d'au, més del 60 % de totes les localitzades al jaciment, un percentatge que justifica una atenció especial. Per començar, el 43 % d'aquestes restes de la fossa 362 no han pogut ser determinades, és a dir que no sabem ni tan sols a quin ordre d'ocells (la categoria taxonòmica més genèrica) pertanyien. Es tracta d'un percentatge molt elevat i poc habitual, que gairebé duplica el 23 % que correspon a la resta del jaciment i que mereix una explicació. La raó d'aquest fet cal buscar-la en l'elevat nombre de restes de costella, estèrnium, crani, pelvis i altres ossos de l'esquelet no apendicular, és a dir, que no pertanyen a les extremitats. Aquests ossos rarament es poden identificar a un nivell taxonòmic gaire precis, per l'absència de trets morfològics que permetin establir distincions i pel gran nombre d'espècies de mida mitjana a què es podrien atribuir (en el cas de les espècies grans o molt grans, la determinació és més fàcil pel reduït nombre d'ocells implicats). Aquest fet poc corrent, afegit a la representació de pràcticament tots els ossos llargs, es pot interpretar com un indicatiu que la fossa 362 constitueix un conjunt tancat, al qual van anar a parar la majoria de les restes d'un nombre reduït d'individus.

El nombre d'espècies representades a la sitja és encara més reduït que al conjunt del jaciment i es limita a quatre: ànec cullerot (*Anas clypeata*), gallina (*Gallus domesticus*), perdiu (subfamília *perdicinae*) i tudó (*Columba palumbus*). Més encara que a la resta del jaciment, la gallina i el tudó són àmpliament majoritaris amb el 98 % dels fragments. Malgrat que la primera està més ben representada que el segon, el nombre mínim d'individus que es van consumir durant el banquet és en els dos casos el mateix: 11 gallines (inclosos galls i pollastres) i 11 tudons. La diferència es deu fonamentalment, també aquí, a una major representació dels tarsometatarsos de gallina, l'os que sembla concentrar el simbolisme de l'animal.

Però hi ha altres elements que caracteritzen aquest conjunt. Ens crida especialment l'atenció el fet que els fèmurs estiguin tan poc representats en el cas de les dues espècies. A la resta del jaciment trobem només nou fèmurs en un total de 190 restes de gallina, però dins de les deixalles del banquet només en trobem sis entre les 204 restes; en el cas del tudó, als tres fragments de fèmur per un total de 74 a la resta del jaciment, es contraposa un sol fèmur per 121 restes a la fossa 362. Cal admetre que el nombre de restes és en tots

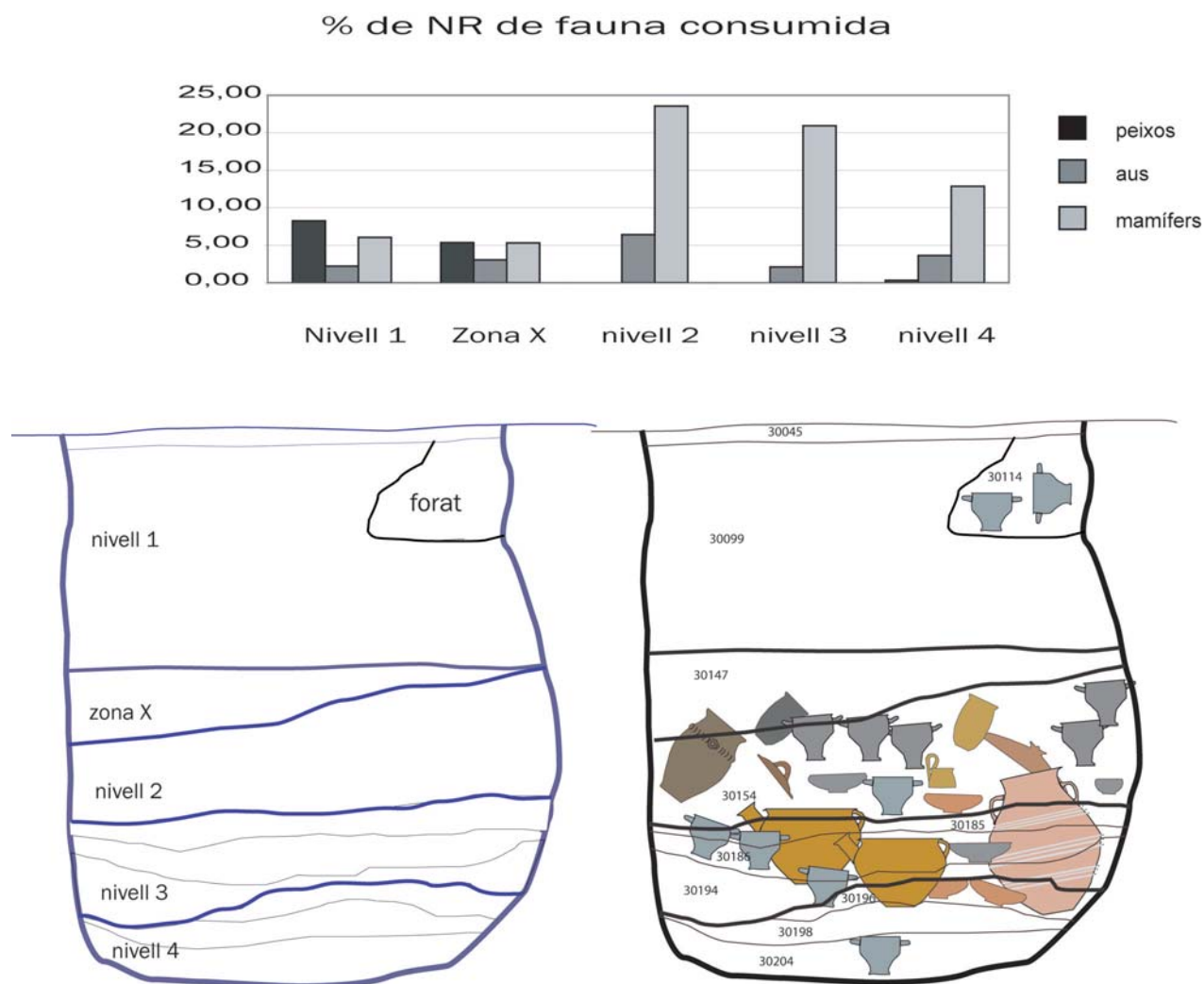


Fig. 8. Perfils de la fossa 362 amb els nivells d'abocament i amb les restes ceràmiques del banquet. La gràfica de dalt representa el nombre de restes de fauna consumida —peixos, aus i mamífers— a cada nivell.

els casos relativament baix, però matemàticament les diferències són prou significatives. En qualsevol cas l'interrogant, en major o menor grau, és el mateix per al conjunt del jaciment: què ha passat amb els fèmurs? La pregunta esdevé encara més intrigant si tenim en compte que es tracta d'un os més aviat robust, més que la majoria d'ossos més ben conservats, i sobretot si ens adonem que el fèmur, que constitueix la cuixa dels ocells, concentra una bona part de la carn de l'animal, mentre que l'altra gran porció alimentària està formada pel pit. Hem intentat comparar aquestes dades amb altres jaciments europeus de l'edat del ferro, però malauradament no són gaires els estudis d'avifauna d'aquesta època i els que s'han publicat solen referir-se a un nombre de restes molt baix o no especifiquen quines parts de l'esquelet

es troben representades (per exemple Boessneck 1973; Driesch 1972; Lignereux *et al.* 2000).

En el cas del jaciment d'Ust' Poluisk, al nord-est de Sibèria, sí que s'indica el nombre de restes de cada os, però no s'observa aquest fenomen (Potapova, Panteleyev 1999). També en el temple gal·lo-romà de Karden (Alemanya) s'especifica la distribució esquelètica de les restes i encara que el fèmur està menys representat que la majoria dels altres ossos de les extremitats (Benecke 1999), les diferències no són tan marcades com a Mas Castellar. En canvi al jaciment de Lattes sí que hem observat el mateix fenomen que aquí, però en aquell cas es refereix a les anàtides i no a les gallines (Garcia 1999c). Tot i que ni a Lattes ni a Pontós s'ha excavat encara la totalitat

del jaciment i que per tant no es pot descartar que les restes de fèmurs apareguin en algun altre lloc, el fet que no apareguin amb els altres ossos ja és prou anòmal com per buscar-hi una explicació. A manca de més dades, una possible explicació és que les cuixes d'aquests ocells van ser menjades en un altre lloc i en un altre moment, és a dir, que van ser objecte d'algun tipus de procés de conservació per ser consumides posteriorment. Aquesta explicació no és del tot contradictòria amb la celebració del banquet, sinó que podria ser complementària: es conserva una part de l'animal i es consumeix la resta. Una altra hipòtesi seria que, després del consum, aquests ossos fossin utilitzats amb alguna finalitat determinada.

LES ALTRES ESPÈCIES

La identificació del morell d'ulls grocs i de l'ànec cullerot és interessant pel fet de tractar-se d'espècies aquàtiques, com també la fotja, que ha deixat una altra resta al Mas Castellar. Tres restes són massa poc per a afirmar que el medi aquàtic també era explotat pels habitants, però cal dir que totes van aparèixer en sitjes amb deixalles de menjar. D'altra banda el consum alimentari de les anàtides en general és força conegut i a Lattes (Garcia 1999c) s'ha comprovat que rebien el mateix tractament no només les diferents espècies d'anàtides, sinó també la fotja, que neda sovint al costat dels ànecs, als quals s'assembla de forma. Restes del morell d'ulls grocs interpretades com a deixalles alimentàries han aparegut al jaciment suec d'Eketorp (datat del 300 al 1300 dC), on també s'ha comprovat que totes les anàtides eren partides de la mateixa manera (Boessneck 1979).

La carn de fotja, tot i que actualment no és gaire apreciada pel seu gust (Bocuse 1993), encara es consumeix al delta de l'Ebre amb arròs (Mestresses de casa, 1994). Fàbrega (1996) opina fins i tot que l'origen del conegut ànec amb taronja és la fotja amb taronja que ja va recollir en el seu receptari Robert de Nola (Mestre Robert 1982). Això és un indicatiu més que, efectivament, aquest ocell pot rebre el mateix tractament culinari que els ànecs.

La presència de perdius entre les restes del jaciment no és gens sorprenent. Es tracta d'un ocell molt corrent, amant dels camps de cereals, no especialment difícil de caçar i que ha estat determinat en molts jaciments arqueològics de totes les èpoques, cosa que fa pensar que ja era consumit com a aliment des del paleolític.

Pel que fa al fragment de fèmur de grua, cal assenyalar que el cap de l'os sembla haver estat tallat intencionadament. El cap del fèmur és la part que més fortament uneix l'os —i conseqüentment tota la pota— amb la pelvis, doncs va inserit en l'acetàbul. Tanmateix, el tall no és gaire net, possiblement perquè a més va caldre fer força per arrancar l'os, que es va acabar de fracturar. D'ossos de grua amb traces d'esquarterament se n'han trobat ja al magdalenianà (10000

aC) de la Bora Gran (Garcia 1997), a la ciutat protohistòrica de Lattara (Lattes, França) (Garcia 1999c) i a la ciutat romana d'Arae Flaviae (Rottweil, Alemanya) (Kokabi 1982), entre altres jaciments. La carn d'aquesta au no només era apreciada pels romans i en general en l'antiguitat (André 1981), sinó també en època contemporània (Muro 1899), però sens dubte la grandària dels seus ossos també els feia aptes per a l'elaboració d'instruments, com ara tubs, donat que, com els ossos de la resta d'ocells, són buits per dins. En tot cas el que sembla clar és que aquesta resta va ser aportada al jaciment per algun dels seus habitants, perquè difícilment es pot explicar la seva presència al jaciment per l'acció d'algun depredador. Ara bé, afirmar que fos caçat és una mica agosarat, perquè la resta sempre pot provenir d'un animal trobat mort, sobretot si es fa servir com a matèria primera i no com a aliment.

La becada, que es caracteritza per un bec molt llarg, és probablement l'au de caça més apreciada gastronòmicament. És molt difícil de caçar pel seu vol en ziga-zaga, però el seu consum és fàcilment imaginable en època ibèrica.

La xixella probablement es devia tractar igual que el tudó, del qual només es diferencia lleugerament pel plomatge i per una menor grandària.

Les dues restes de petit passeriforme òbviament poden correspondre a espècies caçades o a espècies comensals (aquelles que s'alimenten indirectament de les activitats humanes) que es trobessin pel jaciment, però el fet que hagin aparegut dins d'una sitja amb restes d'alimentació és favorable a la primera possibilitat. Les restes d'aquests ocells són ben escasses en jaciments arqueològics: d'una banda perquè els seus ossos són especialment fràgils i minúsculs, i d'altra banda perquè, en cas que siguin preparats com a aliment, moltes vegades es consumeixen gairebé sencers, amb ossos i tot. En tot cas és interessant d'assenyalar que els ocelllets són els protagonistes d'una de les receptes de cuina més antigues que es coneixen, procedent de Babilònia i dataada en el 1700 aC (Bottéro 1986). També coneixem un cas de comerç d'un producte tan elaborat i sofisticat com els pits de tord en conserva, que es situa a Holanda en època romana (Lauwerier 1993).

Quant a la resta corresponent a un corb jove és interessant assenyalar que va aparèixer al sector 3 de la casa 1 de l'establiment, que ha estat interpretat com un recinte sagrat (Adroher *et al.* 1993). Cal recordar que el corb ha estat lligat, en algunes cultures, com ara la grega i la romana, a pràctiques religioses (Davy 1992) i que en la tradició celta també té una funció profètica (Ronecker 1994). Certament aquesta mena d'utilització dels ocells sol ser molt difícil de demostrar inequívocament, però en aquest cas el context ofereix un indicatiu que cal tenir en compte. Això no exclou tanmateix la possibilitat que l'ocell hagués estat consumit com a aliment. De fet, algun llibre de cuina tradicional fins i tot el recull entre les seves receptes (Sarobe 1996).

AUTOR/A

Lluís Garcia Petit

Associació Catalana de Bioarqueologia
lgp@pangea.org

Enriqueta Pons Brun

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona
enriqueta.pons@gencat.cat

BIBLIOGRAFIA

- ADROHER, A. M.; PONS, E.; RUIZ DE ARBULO, J. (1993): El yacimiento de Mas Castellar de Pontós y el comercio del cereal ibérico en la zona de Emporion y Rhode (ss. IV-II a. C.), *Archivo Español de Arqueología* 66, 31-69.
- ANDRÉ, J. (1981): *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, París.
- ASENSIO, D.; PONS, E.; FUERTES, M. (2007): La darrera fase d'ocupació del Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà, Girona), D. Palahí, J.M. Nolla, D. Vivó, (eds.), *De Kerunta a Gerunda. Els orígens de la ciutat*, Col·lecció Història de Girona 41, Ajuntament de Girona, 97-131.
- BAPTISTA, L. F.; TRAIL, P. W.; HORBLIT, H. M. (1997): Family COLUMBIDAE (PIGEONS AND DOVES), J. Del Hoyo, A. Elliott, J. Sargatal, (eds.), *Handbook of the Birds of the World* 4, Lynx Edicions, Barcelona.
- BENECKE, N. (1994): *Der Mensch und seine Haustiere*, Theiss, Stuttgart.
- BENECKE, N. (1999): Die Tierreste, in: Nickel, C., *Gaben an die Götter. Der gallo-römische Tempelbezirk von Karden (Kr. Cochem-Zell, D)*, Archéologie et Histoire Romaine 3, Éditions Monique Mergoïl, Montagnac.
- BOCUSE, P. (1993): *La cuisine du gibier*, Flammarion, Évreux.
- BOESSNECK, J. (1973): Vogelknochen aus der phönizischen und römischen Niederlassung von Toscanos, *Studien über frühe Tierknochenfunde von der Iberischen Halbinsel* 4, 101-108.
- BOESSNECK, J. (1979): *Eketorp. Befestigung und Siedlung auf Öland/Schweden. Die Fauna*, Almqvist & Wiksell International, Estocolm.
- BOTTÉRO, J. (1986): Les "petits-oiseaux" à la babylonienne, J. Ferniot, J. Le Goff, *La cuisine et la table, 5000 ans de gastronomie*, L'histoire/Seuil, París.
- BOUSO, M.; FERNANDEZ, M. J.; GAGO, N.; PONS, E. (2000): La producción agrícola y la transformación y conservación de cereales en Mas Castellar-Pontós, *III Reunió sobre Economia en el Món Ibéric*, SAGVNTUM-PLAV, Extra 3, Universitat de València, 115-123.
- BRUNEAU, P. (1965): Le motif des coqs affrontés dans l'imagerie antique, *Bulletin de correspondance hellénique* 89, 90-121.
- BUXÓ, R.; PONS, E.; VARGAS, A. (1998): *El graner de l'Empordà. Mas Castellar de Pontós a l'edat del Ferro*, Girona.
- DAVY, M.-M. (1992): *L'oiseau et sa symbolique*, Albin Michel, París.
- DE SIKE, Y. (1996): Du coq à l'âme. Parcours, tours et détours du coq dans le monde hellénique, in Pujoll, R., Poplin, F. (ed.), *Le coq, Ethnozootechnie* 58, París.
- DRIESCH, A. von den (1972): Ostearchäologische Untersuchungen auf der Iberischen Halbinsel, *Studien über frühe Tierknochenfunde von der Iberischen Halbinsel* 3, 103-105.
- DRIVER, J. C. (1982): Medullary bone as an indicator of sex in bird remains from archaeological sites, in: Wilson et al. (ed.), *Ageing and Sexing Animal Bones from Archaeological Sites*, BAR, British International Series 109, Oxford.
- ELIANO, C. (1989): *Historia de los animales*. Edició de José Vara Donado, Akal/Clásica, Madrid.
- ERBERSDOBLER, K. (1968): *Vergleichend morphologische Untersuchungen an Einzelknochen des postkranialen Skeletts in Mitteleuropa vorkommender mittelgrosser Hühnervögel*. Dissertation, Institut für Paläoanatomie, Domestikationsforschung und Geschichte der Tiermedizin, Munic.
- ERROUX, J.; POULAIN, T. (1984): *Faune et céréales de la grotte 1 de Sargel à Saint-Rome-de-Cernon (Aveyron)*. Gallia Préhistoire 27, fasc. 1, Éditions du CNRS, París.
- FÀBREGA, J. (1996): *La cuina catalana*, volum IV, Edicions de La Magrana, Barcelona.
- FICK, O. (1974): *Vergleichend morphologische Untersuchungen an Einzelknochen europäischer Taubenarten*. Dissertation, Institut für Paläoanatomie, Domestikationsforschung und Geschichte der Tiermedizin, Munic.
- FRANCESCH, A. (1998): *Gallinas de Raza*, Colección Biblioteca Avícola 1, Arte Avícola Publicaciones, Valls.
- FUCHO, F. (1998): *El llibre de la caça*, Columna Tresmall, Barcelona.
- GARCIA, L. (1997): Les restes d'oiseaux des sites de Serinyà (Pays Catalans), J. M. Fullola; N. Soler (eds.), *El món mediterrani després del pleniglacial (18.000-12.000 BP)*, Girona.
- GARCIA, L. (1999a): Les aus, in: Martín, A. et al. (dir.), *Excavacions arqueològiques a l'Illa de en Reixac (1987-1992)*, Monografies d'Ullastret 1, Museu de Arqueologia de Catalunya, Ullastret, 295-297.
- GARCIA, L. (1999b): Les restes d'au, in: Aquilué, X. (dir.), *Intervencions arqueològiques a Sant Martí d'Empúries (1994-1996). De l'assentament precolonial a l'Empúries actual*, Monografies Emporitanes 9, Museu de Arqueologia de Catalunya, Empúries.
- GARCIA, L. (1999c): Les oiseaux de Lattes et leur exploitation pendant l'Antiquité, M. Py (dir.), *Recherches sur le quatrième siècle avant notre ère à Lattes*, *Lattara* 12, 609-634.
- GARCIA, L. (2002): La migration du coq : de l'extrême orient a la Méditerranée, A. Gardeisen (ed.), *Mouvements ou déplacements de populations animales en Méditerranée au cours de l'Holocène*, BAR International Series 1017, 73-82.
- GONZALO, C.; LÓPEZ, A.; PONS, E.; VARGAS, A. (1999): Producción y almacenamiento de cereal en la zona emporitana: Mas Castellar de Pontós (Girona, España), *Els productes alimenta-*

- ris d'origen vegetal a l'edat del Ferro de l'Europa Occidental: de la producció al consum*, Sèrie Monogràfica 18, Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona, 311-323.
- HERNÁNDEZ, F. (1992): Some comments on the introduction of domestic fowl in Iberia, *Archaeofauna* 1.
- HERNÁNDEZ, F.; JONSSON, L. (1994): Las aves, E. Roselló, A. Morales (eds.), *Castillo de Doña Blanca, archaeo-environmental investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 B.C.)*, BAR International Series 593, Oxford.
- KOKABI, M. (1982): *Arae Flaviae II. Viehhaltung und Jagd im römischen Rottweil*, Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 13, Konrad Theiss Verlag, Stuttgart.
- LAUWERIER, R. C. G. M. (1993): Twenty-eight bird briskets in a pot: roman preserved food from Nijmegen, *Archaeofauna* 2.
- LIGNEREUX, Y.; PÉRIN, N., PETERS, J. (2000): Les vestiges fauniques de vertébrés du site ibérique et romain de La Picola (Santa Pola, Alicante), A. Badie et al., *Le site antique de La Picola à Santa Pola (Alicante, Espagne)*, Paris i Madrid, 301-317.
- MCGOWAN, P. J. K. (1994): Family PHASIANIDAE (PHEASANTS AND PARTRIDGES), J. Del Hoyo, A. Elliott, J. Sargatal (eds.), *Handbook of the Birds of the World 2*, Lynx Edicions, Barcelona.
- MESTRE ROBERT (1982): *Libre del coch*, Curial, Barcelona.
- MESTRESSES DE CASA (1994): *La cuina de la dona rapitenc*, Ajuntament de Sant Carles de la Ràpita.
- MUNTANER, J.; FERRER, X.; MARTÍNEZ-VILALTA, A. (1983): *Atlas dels ocells nidificants de Catalunya i Andorra*, Ketres editora, Barcelona.
- MURO, A. (1899): *El Practicón*, Hijos de Miguel Guijarro editores, Madrid.
- PETERS, J. (1997): Hahn oder Kapaun? Zur Kastration von Hähnen in der Antike, *Archiv für Geflügelkunde* 61 (1).
- PONS, E. (dir.) (2002): *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (Excavacions 1990-1998)*, Sèrie Monogràfica 21, MAC-Girona.
- PONS, E.; GARCIA, L. (dir.) (2008): *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico : el ejemplo del depósito FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España)*, BAR International Series 1753, Oxford.
- PONS, E.; ASENSIO, D.; BOUSO, M.; FUERTES, M. (2005): Noves aportacions sobre la periodització del jaciment de Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà), *Món ibèric als Països Catalans. XIII Congrés Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà*, 361-377.
- POTAPOVA, O. R.; PANTELEYEV, A. V. (1999): Birds in the Economy and Culture of Early Iron Age Inhabitants of Ust' Poluisk, Lower On' River, Northwestern Siberia, S. L. Olson (ed.), *Avian Paleontology at the Close of the 20th Century: Proceedings of the 4th International Meeting of the Society of Avian Paleontology and Evolution, Washington, D.C., 4-7 June 1996*, Smithsonian Contributions to Paleobiology 89.
- RONECKER J.-P. (1994): *Le symbolisme animal*, Éditions Dangles, Saint-Jean-de-Braye.
- SALONEN, A. (1973): *Vögel und Vögelfang im alten Mesopotamien*. Suomalainen Tiedeakatemia, Hèlsinki.
- SAPE Newsletter (1993): Georgia, pàg. 6.
- SAROBE, V. M. (1995): *La cocina popular navarra*, Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona.