



LA BIETA DE LOS MONJES CARTUJOS
DE SANTA MARIA DE LAS CUERNAS

El Paular, 9 de Julio 1994

Dr. Arturo Morales Muñiz
Catedrático de Biología Animal

AVES Y PECES DEL ESTERQUILINIO PRIORAL: UNA APROXIMACIÓN A LA DIETA CARTUJA DE SANTA MARÍA DE LAS CUEVAS

ARTURO MORALES MUÑIZ

El estudio de los restos animales procedentes de excavaciones arqueológicas constituye uno de los modos para conocer los tipos de interacción del hombre con un sector peculiar del mundo que lo rodea, a saber, la fauna.

Las faunas que se recuperan en yacimientos humanos suelen tener, como es lógico, al hombre como principal agente acumulador. Es importante, por lo tanto, poseer información complementaria de índole cultural, a fin de abordar, siquiera con un grado mínimo de rigor, el significado del acúmulo de restos faunísticos.

Básicamente, las faunas arqueológicas pueden encuadrarse dentro de dos grandes categorías:

- a) Restos de alimento.
- b) Indicadores de estrategias de aprovechamiento (pecuario, cinegético, pesquero, etc...).

Ambas se encuentran íntimamente relacionadas entre sí, por lo que, con frecuencia, resultan difíciles de segregar a la hora de valorar una determinada fauna.

Adicionalmente, la fauna puede ayudar a responder toda una serie de interrogantes relacionados con cuestiones ambientales (inferencia de época de sacrificio y captura, biotopos muestreados, etc.) y culturales (técnicas de despiece, rutas comerciales, etc.) siempre que los materiales hayan sido recuperados sistemática y rigurosamente y que las especies sean lo suficientemente informativas.

La Exposición Universal de Sevilla permitió, al amparo de la actuación que se practicó en el recinto monumental del Monasterio de Santa María de las Cuevas, realizar un estudio sobre los restos animales aparecidos en distintos esterquilinios entre los que destacó el prioral cuyo análisis llevo a cabo el Laboratorio de Arqueozoología de la U.A.M. que dirijo.

No nos extenderemos sobre el modo de vida y organización de la Orden Cartuja dado que esta audiencia se encuentra mucho más versada en el tema que el que suscribe. Tan solo indicaremos que las estancias del Prior de Santa María de las Cuevas fueron los lugares en donde se albergaron huéspedes de la nobleza y de la realeza, siendo el Emperador Carlos I uno de los más fervientes visitantes. Sabemos que los huéspedes ilustres solían ser agasajados por la Congregación y, contrastando con las estrictas normas dietarias por las que se regía la norma cartuja, eran animados a "... *solicitar aquellos platos que fueran más de su agrado...*" (Carande, 1972).

Sin este tipo de información complementaria, nuestro análisis habría resultado ciertamente comprometedor ya que, a diferencia de lo que uno esperaría encontrar en una comunidad devotamente vegetariana, el sedimento extraído del esterquilinio prioral se encontraba literalmente colmatado de osamentas animales.

Algunos de estos animales, caso de los pescados y de los galápagos, son, obviamente "disculpables" en la medida en que, como animales acuáticos, no se consideraban "carne" en el sentido litúrgico de la palabra. De hecho, los abundantísimos restos de quelonios atestiguan la importancia que las crónicas atribuyen a la famosa "sopa de galápagos" por la cual los Cartujos sevillanos llegaron a ser conocidos. En este sentido, parece claro que las márgenes del Guadalquivir, a su paso por la Isla de la Cartuja, debieron haber constituido una fuente casi inagotable de aprovisionamiento de galápagos para los monjes de Santa María.

Mucho más chocante, sin embargo, habrían sido las osamentas de vacuno, ovicaprinos, porcino e, incluso, conejos y aves, identificadas entre el sedimento. Parece claro que en este caso se trata de una clara violación del precepto vegetariano que deja de serlo si pensamos que tales viandas fueron consumidas por personas ajenas a la Congregación Monástica.

Creemos que existen líneas de evidencia que indican que ni aves ni pescados fueron consumidos por los Cartujos. En el caso de los peces la evidencia se sintetizaría en los siguientes puntos:

- 1) La diversidad taxonómica (hasta 44 taxones entre familias, géneros y especies) choca con el contexto del yacimiento por cuanto habla de una riqueza más propia de asentamientos pesqueros (litorales) que de los alejados de la costa. De hecho,

y en contra de lo que podríamos pensar, la dominancia de especies marinas es casi total (sólo un resto de barbo, apenas el 0.2% del total identificado pertenece claramente a un taxón dulceacuícola). Obviamente, los peces de La Cartuja no se pescan en sus aguas sino que vienen de zonas más alejadas al Monasterio.

2) La existencia de un comercio a larga distancia queda definitivamente confirmada con la aparición de los primeros restos de bacalao constatados en el registro arqueozoológico español. La distribución esquelética de restos, así como la manipulación que exhiben (decapitado, extracción de la espina, etc.) es consecuente con la que se practica con el bacalao seco y salado que aún hoy en día continúa siendo la forma más común de comercialización en nuestro país.

3) La calidad de la carne de las especies representadas. La abundancia proporcional de corvinas y, secundariamente, de merluzas, dentones y esturiones, habla claramente de un consumo selecto de carne de pescado que nada tiene que ver con el espectro específico detectado en asentamientos pesqueros, donde dominan animales de inferior estima (por ejemplo, sardinas, anguilas, tiburones, etc.).

4) Los espectros contagiosos de repartición de restos en la columna estratigráfica. Prácticamente ninguna especie exhibe una distribución homogénea y, de hecho, cuando encontramos algún máximo de abundancia en un nivel, existen grandes posibilidades de que en los niveles contiguos aparezcan restos de la misma especie (a veces complementarios, es decir, cabezas en un nivel y espinas en el siguiente, etc.). Si estas distribuciones pudiesen confrontarse con una escala cronológica absoluta, sería teóricamente factible comprobar si determinadas especies coinciden o no con las estancias, más o menos prolongadas, de determinados huéspedes en el Monasterio. Si esto fuese posible llegaríamos a un grado de precisión en la asignación de restos a momentos o personas concretas que rayaría en la ciencia ficción.

5) Los patrones de despiece parecen variar con la talla de los ejemplares, independientemente de la especie considerada, y algunos de ellos indican un descuartizamiento de los mayores animales con vistas al transporte.

Por lo que se refiere a las aves, también aquí tenemos pruebas del consumo de animales de calidad. Así:

a) La especie mayoritaria es la gallina pero el hecho de que hayamos constatado la presencia de varias razas, según tallas, y, sobre todo, el que la mayoría de los animales aparecidos fuesen juveniles apoya la tesis de un aprovechamiento cárnico (despilfarrador en la medida en que enfatiza la calidad frente a la cantidad) por encima del de producción de huevos.

b) Secundariamente a la gallina, el consumo se centró sobre la paloma y la perdiz, sin que existan pautas que nos indiquen si ambas son producto de la caza, actividad a la que, como la pesca, no parecían proclives los cartujos o si sólo lo es la última de estas dos especies.

c) Los patrones de despiece son muy similares a los actuales y, a diferencia de lo que ocurre con algunos peces, indican la existencia de animales completos en la mesa.

En conjunto, por tanto, el análisis de los restos animales, a pesar del indudable interés que reviste por la multitud de interrogantes a los que responde, parece ser un fiasco por cuanto no evidencia un consumo propio de la Comunidad Monacal sino más bien una dieta de élite, correspondiente a un sector ciertamente pudiente de la sociedad española de los siglos XV y XVI. Desde esta perspectiva sólo el análisis de los esterquilinos monacales convencionales podrán contribuir a aclarar el auténtico contenido de fauna de la dieta cartuja en aquellos momentos.