

El mar y el hombre prehistórico

El hombre prehistórico puso, sin duda, un especial cuidado en la elección de los lugares que habían de servir de asiento a la horda. Generalmente, estos lugares se fijaban en virtud de unas relaciones que pudiéramos llamar de tipo social, así como por unos imperativos topográficos, climáticos y de subsistencia en los que la proximidad a los ríos jugaba un papel destacado.

Es, a partir de estas localizaciones topográficas, cuando el hombre prehistórico toma contacto con las aguas que habían de servirle como una de las principales fuentes de aprovisionamiento. La pesca tuvo su origen, a este respecto, en los ríos y la trayectoria de su cauce dirigió a estas agrupaciones primitivas junto al mar.

La pesca, igual que la caza, representó, antes que una actividad deportiva, un medio de subsistencia. La captura de especies de río fue uno de los primeros objetivos para el aprovisionamiento de alimentos de origen animal.

El salmón, la trucha y ciertos ciprínidos como la carpa, barbo, etc., fueron las primeras especies que sirvieron de alimento al hombre (Fig. 1). Mas con-
vengamos que la pesca, tanto en el mar como en los ríos, no es una práctica seleccionadora y, por tanto, está subordinada al azar. He aquí por qué nació el marisqueo como ocupación preferente de las mujeres y los niños. La caza, reservada al hombre, se realizaba mediante trampas y, en otros casos, por la persecución de la pieza, que moría por cansancio, despeñamiento o los efectos de las armas arrojadas.

La pesca tenía lugar mediante el uso de arpones y nasas primitivas construidas con fibras vegetales, maderas y pieles de animales. Los arpones utilizados en el Magdaleniense pertenecen a dos clases diferentes según tengan una o dos filas de dientes. Estos instrumentos de pesca y de caza se fabricaban con astas de reno y por esta causa presentan una forma cilíndrica típica, en tanto que durante la etapa llamada *Aziliense* los arpones se fabricaban

siguiendo un modelo plano (Lám. I, A). No tenemos una información exacta de cómo se llevaba a cabo la pesca, pero cabe sospechar que se realizaba sujetando los arpones a una pértiga, ligándolos con lianas o trozos de pieles.

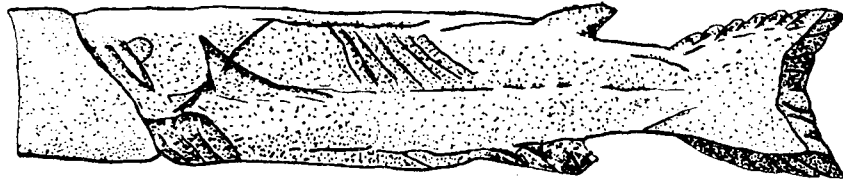


FIG. I. *Pez de río, posiblemente salmón o trucha. Les Eyzies (Dordogne).*

Por desconocerse el arco en este momento, era la fuerza de la mano la que lanzaba el arpón contra las presas. Sin embargo, hay pruebas de que los trogloditas del Magdaleniense se sirvieron de propulsores exactamente iguales o parecidos a los que utilizan en la actualidad los esquimales y australianos.

Al arpón siguieron, sin duda, la red y el anzuelo que significan un paso decisivo en la técnica de la pesca. No sería tampoco raro —como aseguran Aranzadi y Barandiarán— que se haya practicado una navegación primitiva y que ésta se “hiciera como los irlandeses de hace poco tiempo, en especie de cestos forrados de cuero”.

El marisqueo se realizaba a mano durante las bajamareas e incluso a niveles altos en lugares de relativa calma. Sin embargo, carecemos de referencias sobre el material que manejaba el hombre primitivo en el desarrollo de este ejercicio. Según hemos podido comprobar experimentalmente, los moluscos fuertemente adheridos se despegan utilizando objetos muy diversos como cantos marinos, esquirlas de huesos, punzones de madera, etc. (Lám, I, B). Solamente en una etapa concreta (El Asturiense) de un gran apogeo marisquero, el hombre prehistórico echa mano de los llamados “picos”, que permitían un rápido y fácil desprendimiento de estos moluscos (Lám. II, A). Esta es la razón, y no otra, por lo cual no aparecen instrumentos concretos para este menester en los yacimientos de las cuevas hasta este momento o etapa cultural, que fue estudiado concienzudamente, en su día, por el Conde de la Vega del Sella.

El transporte de los productos marinos se realizaba en recipientes de madera, fibras vegetales o sacos contruídos con pieles de animales.

Obermaier y el abate Breuil calculan que los hombres que habitaron Altamira tenían que recorrer una distancia, del litoral a la cueva de unos 6 kilómetros en línea recta. Es también de suponer que existieron lugares de depósito, próximos a la costa, donde las hordas dedicadas al marisqueo depositaron, en un medio favorable, los moluscos recogidos y que más tarde serían retirados a medida que las necesidades lo exigiesen.

Uno de los aspectos más interesantes de las relaciones entre los trogloditas que habitaron en núcleos geográficos concretos, se refiere a cierto tipo de comercio mediante el intercambio de productos y objetos diversos. El P. Carballo en su *Prehistoria* estudió estas primeras demostraciones de comercio y alude, por ejemplo, a la presencia de moluscos comestibles en lugares muy apartados de la costa, como es la cueva del Salitre, cerca de San Roque de Río Miera. En menores distancias tenemos un caso parecido en la cueva del Valle en Rasines, donde aparecieron ejemplares de "Turritellas", moluscos de origen marino, que solo pudieron cogerse en la proximidad del mar. Igual sucede con la estación de "El Khiam" situada a unos 12 kilómetros al Sureste de Belén, en pleno desierto de Judea, en cuyo yacimiento aparecen algunos moluscos marinos que sólo la mano del hombre pudo trasladar de la costa al interior. Estas distancias que nos parecen hoy relativas, exigían en aquellos tiempos un esfuerzo verdaderamente apreciable si se tiene en cuenta el clima, los accidentes del terreno y los medios de protección con que contaban los trogloditas dedicados a este tipo de recolección.

Ante este hecho, en verdad notable, surge una pregunta de destacado interés: ¿Cómo tuvo lugar el transporte y conservación de estas especies a largas distancias?

La presencia de conchas de moluscos en los yacimientos de las estaciones prehistóricas nos induce a pensar que el transporte se realizaba en condiciones higiénicas aceptables. Téngase presente que la putrefacción y la acción del calor desprenden las conchas de las lapas, en tanto que los moluscos lamelibranquios abren sus valvas y desprenden con facilidad el músculo aductor que los une a la concha. Estos moluscos, una vez que entran en putrefacción, adquieren un olor insoportable y caracteres de incomestibilidad que se hacen más graves en las condiciones en que vivían los cavernícolas prehistóricos.

En el caso de los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, etc.) hay algunos de ellos que no sobreviven a la asfixia que se presenta después de una emergencia de más de un día. Sin embargo, el clima frío que reinaba durante el Magdaleniense y el agua intervalvar que conservan debieron permitir el transporte durante varios días.

Respecto al grupo de los moluscos gasterópodos (lapas, bígaros, etc.) su resistencia a los cambios de salinidad y temperatura son muy acusados. Por ejemplo: nosotros hemos observado que las lapas soportan la desecación durante varios días debido a la capacidad que tienen de retener por oclusión cierto volumen de agua. Igualmente hemos experimentado la resistencia que tiene esta especie al agua salobre y hemos visto que soporta perfectamente una parte y media de agua dulce por una de agua salada, e incluso puede la primera elevarse sin peligro a la proporción de 2 a 1. Esta gran resistencia a los cambios físico-químicos nos explica la posibilidad de comercio y transporte de este molusco gasterópodo a localidades distantes (Lám. II, B).

Vamos a referirnos, ahora, a las especies marinas que tienen interés prehistórico. En general, pueden éstas incluirse en tres grupos fundamentales:

- 1.º Peces de mar y de río (Fig. 2).
- 2.º Moluscos y crustáceos comestibles.
- 3.º Moluscos de adorno.



FIG. 2. Motivo derivado de la figura de un pez. La Madelaine (Dordogne).

Puede añadirse un cuarto grupo donde están representados especies, relativamente raras, que aparecen con dificultad en los yacimientos o se conocen por haber sido pintadas en el interior de las cavernas.

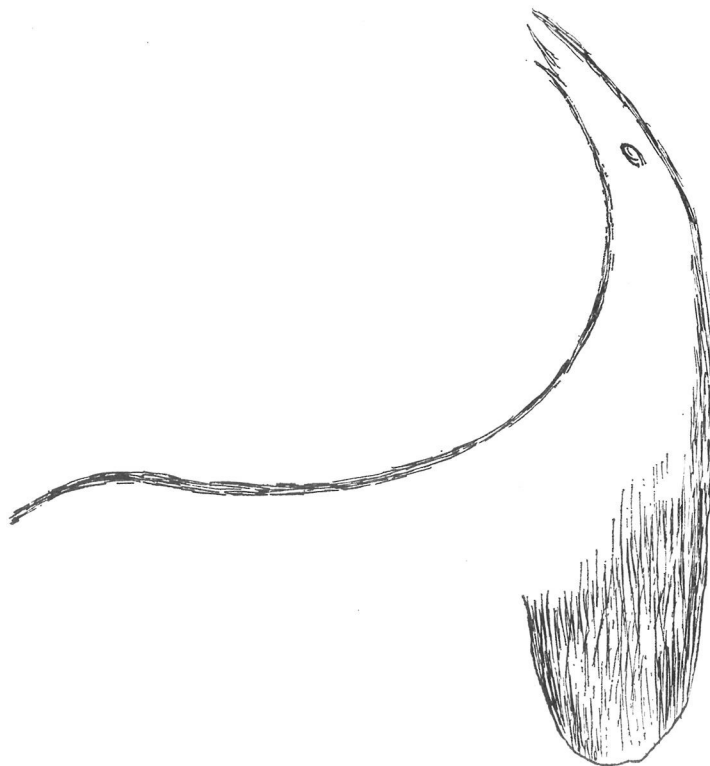


FIG. 3. Foca grabada en el gran lienzo de la pared de la caverna de La Peña de Candamo. Escala, 1:8.

Tal es el caso, por ejemplo, de la foca que se encuentra dibujada en la cueva de la Peña de Candamo en Asturias. Un diente de esta misma especie fue clasificado, de una forma dudosa, por Obermaier y el abate Breuil, en Altamira. La explicación de este fenómeno se debe a que la foca común alcanza en nuestro litoral norte el límite inferior de su área de dispersión. Por ello no es de extrañar que el hombre prehistórico tuviera un conocimiento bastante exacto de este animal (Fig. 7).

En la cueva del Pendo, próxima al mar, los técnicos en interpretación de pinturas creen ver dibujado un pingüino que ha sido también reproducido en los libros que versan sobre esta materia.

Otro tanto ocurre con las estrellas de mar, erizos, pinzas de cangrejos, sepia, etc., poco frecuentes en los restos de los yacimientos. Llama la atención de los prehistoriadores la ausencia de percebes, cuyos restos no aparecen en ningún momento de la prehistoria, al menos en nuestras estaciones prehistóricas. Es muy posible que la especie no se comiera en aquellos momentos, o tal vez el hecho de habitar, generalmente, en aguas muy batidas, dificultara su recolección.

En cuanto a los peces, las especies migradoras que realizan desplazamientos entre el mar y el río fueron, posiblemente, las primeras en ser capturadas por los hombres del paleolítico. Las vértebras de peces marinos o fluviales suelen ser un hallazgo frecuente en las cuevas del norte de España. El tamaño de ellas es variable, así como la forma, generalmente circular o elíptica. En ocasiones son aletas u otros restos los que indican que los peces fueron consumidos por el hombre o llevado allí por las aves (Fig. 4).

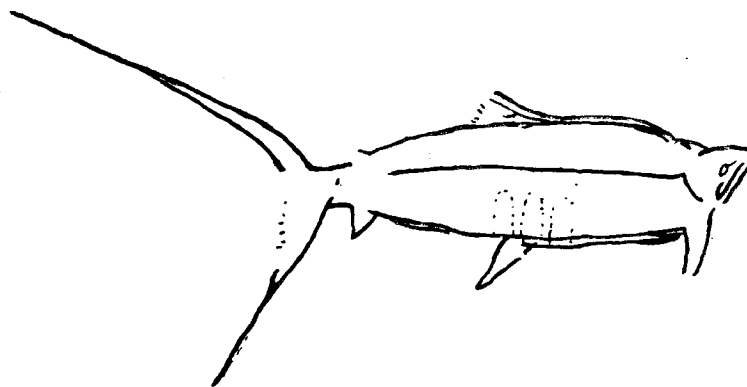


FIG. 4. *Pez con cola heterocerca Pindal (Oviedo).*

Entre los moluscos comestibles, la lapa (género *Patella*) fue la primera y principal especie que se utilizó en la alimentación. El motivo se debe a su gran abundancia y fácil recogida. La especie que aparece con mayor frecuencia es la *Patella vulgata*, de la que se encuentran enormes concheros en las principales cuevas próximas al mar (Altamira, Pendo, Juyo, La Chora, etc.). Este hecho nos indica que el hombre del Paleolítico elegía esta especie por ser de mayor tamaño y por ello también más fáciles de desasir.

Algunos autores han subrayado el tamaño gigante de la *Patella vulgata*, variedad "Sautuolae", aparecida en los yacimientos conchíferos del Magdaleniense. A nuestro juicio, se trata de ejemplares grandes, algunos de 65,5 m/m. de largo por 62 m/m. de ancho y 45 de altura aproximadamente, que no merecen recibir el calificativo de gigantes.

Destaquemos también la circunstancia de haber hallado otras variedades de lapas distintas de la *vulgata* (Lám. II, C).

Siguen en importancia a las lapas los caracolillos de mar del género *Littorina* y *Trochus*. Estas especies, igual que ocurre con otros moluscos, tienen un gran interés desde el punto de vista climático. Así se ha visto que en todos los estratos paleolíticos que tienen moluscos, aparece siempre la *Littorina* y nunca el *Trochus*, mientras que en etapas posteriores, como es el Asturiense, de menor rigor climático, ocurre lo contrario.

Otros moluscos comestibles indentificados en las cuevas con bastante frecuencia son los siguientes: berberecho (*Cardium edule*); mejillón (*Mytilus edulis*); almeja (*Tapes decussatus*); *Tritón nodiferus*; ostra plana y portuguesa, etc., etc.

No siempre la recogida de moluscos tuvo un fin alimenticio. Algunos caracolillos, como la *Littorina obtusata*, de pequeñas dimensiones (11-13 m/m), sirvieron de adorno, y con igual objeto se recogían la *Nassa obtusata* y *mutabilis*, la *Turritella*, el *Dentalium*, el *Sipho*, y la *Trivia europea*.

Perforados por la mano del hombre, estos moluscos formaban parte, juntamente con diversos dientes de animales, de los llamados collares prehistóricos de utilización decorativa.

En otros casos, los moluscos tienen interés para el prehistoriador como indicadores climáticos. Así sucede con la *Cyprina islandia* y el *Pecten islandicus*, que pudieron ser llevados al mar Cantábrico por corrientes frías desde los mares nórdicos. No obstante, debemos acoger este detalle con alguna precaución, ya que la *Cyprina islándica* aparece en nuestros días de vez en cuando en las redes de las parejas de pesca, e incluso ha sido hallada en latitudes más distantes a la nuestra, como en Oporto.

En último término, vamos a referirnos a los moluscos como útiles domésticos. En este sentido, se sabe que las conchas marinas, tal como han podido comprobarse en algunas cuevas, servían de recipientes para depositar las mezclas de pinturas que luego eran utilizadas en los tatuajes y dibujos rupestres. También es muy posible que la concha dura y cortante de ciertos moluscos haya sido utilizada como instrumento incisivo para realizar ciertos grabados en madera.

Desde el punto de vista bromatológico, la proximidad a la costa influyó en el régimen alimenticio de los habitantes de un gran número de estaciones prehistóricas en las que la caza figuró como actividad secundaria. El pescado se comía crudo y, cuando tuvo lugar el descubrimiento del fuego (conocido ya por el *Sinantropus pekinensis*), ciertos moluscos, como los bígamos y posiblemente también las lapas, se consumieron cocinados. De no ser así, no aparecerían las conchas de moluscos pequeños en los yacimientos de estas estaciones y, por otro lado, las *Littorinas* o caracoles marinos si no se sometían a la acción del fuego, es imposible extraer su carne, que entra rápidamente en putrefacción. El Conde de la Vega del Sella estima que la cocción pudo realizarse en ausencia de cerámica, gracias al procedimiento de añadir piedras candentes en recipientes de madera con agua tal como aún se realiza

en ciertas regiones del país vasco. Pero, ¿el hombre prehistórico sintió una preferencia por determinados alimentos? Como es fácil de comprender, la adquisición de alimentos fue en muchas ocasiones el resultado de una feliz eventualidad. No siempre el clima permitía las expediciones, o la escasez de caza limitaba la captura de los animales. Respecto a los productos del mar dependía de la distancia, niveles, etc. Muchos ejemplares se recogían con fines decorativos en las arenas de la playa. Así se hacía con el *Dentalium* *Turritella*, etc.

Cuando abundan varias especies, los hombres del Cuaternario hacían mayor consumo de aquéllas que eran más apetecibles y nutritivas. Por ejemplo: cuando aparecen ostras y lapas, siempre es mayor en este caso el número de conchas de la primera especie. Esto nos indica que los trogloditas preferían en este caso las ostras a causa de su mejor sabor y calidad.

La digestibilidad de los diferentes alimentos tenía también valores muy variables que dependían del volumen de la ración, el grado de división mecánica de los alimentos, cantidad de grasas ingeridas, etc. Sin embargo, podemos suponer que el hombre prehistórico adoptó su organismo a cierto tipo de alimentos. El estudio de la dentadura de los hombres de la época destaca la dureza de los productos que les servían de sustento. Las piezas dentarias suelen estar enormemente abrasionadas debido, sin duda, a la ingestión de alimentos duros (raíces, lapas, bayas, etc.). Nosotros hemos medido con este fin la dureza del pie de lapas del tamaño que consumieron los hombres del Paleolítico, y nos dieron una dureza media Shore que oscilaba de 20 a 29,5.

Se desconoce con exactitud el tipo de alimento y la cantidad que cada persona ingería en esta etapa de la prehistoria. Sin embargo, se poseen indicios de sus exigencias calóricas en relación con las condiciones de vida. En este sentido, Clark estima que los hombres prehistóricos ingerían, según han demostrado los hallazgos de los yacimientos, unos 220 grs. de proteínas y completaban el resto de calorías hasta las 2.000 o 2.200 diarias por medio de las grasas.

Si la caza y la pesca les suministraba proteínas, grasas, minerales y vitaminas, la dieta en hidratos de carbono y sales era francamente escasa. Sus necesidades en vitamina C las recibían a través de hortalizas y frutas silvestres. Teniendo presente la dieta alimenticia podemos reflejar bastante exactamente al tipo constitucional a que pertenecía el hombre del Paleolítico. Para Kühnau serían delgados, leptosomáticos, tal como aparecen estos hombres dibujados en las pinturas rupestres: con formas exageradas en una dimensión. Hoy se cree, por ejemplo, que la raza de Cro-Magnon era de una gran estatura¹.

¹ Se calcula que su estatura era de 182 centímetros, en tanto que la raza Chancelade más pequeña y rechoncha tenía una altura aproximada de 151 centímetros.

Con la revolución neolítica, como la llama Childe, se instaura un cambio notable en la alimentación. El cultivo y la domesticación de los animales trae como consecuencia un cambio notable en el régimen alimenticio y la caza, pesca y marisqueo constituyen tan sólo una provisión de recurso. La humanidad entró en una nueva etapa, la alimentación se hizo más racional y, en definitiva, se produce el admirable paso, como dice Schettler, de la era de cazador de rapiña a la etapa de una agricultura y ganadería incipiente.

RESUMEN

El autor realiza, en el presente trabajo, un estudio de las actividades pesqueras y marisqueras que realizó el hombre prehistórico que habitó el Norte de España.

Se refiere principalmente, a la clase de animales marinos (peces, moluscos y crustáceos) que sirvieron de alimento a estas agrupaciones primitivas y a la forma en que se realizó la captura y consumo de dichos alimentos.

En último término, estima las exigencias calóricas aproximadas y los alimentos que formaban la dieta del hombre prehistórico. El catálogo alimenticio le permite reflejar el tipo constitucional a que pertenecía el hombre del Paleolítico.

SUMMARY

The author realizes in the present work, a study on the fishing activities of the prehistoric men who lived in the North of Spain.

He writes mainly about the fishes, molluscs and crustaceous which constituted the food of these early agrupations, also the fishing methods they used, and the way they disposed of their captures.

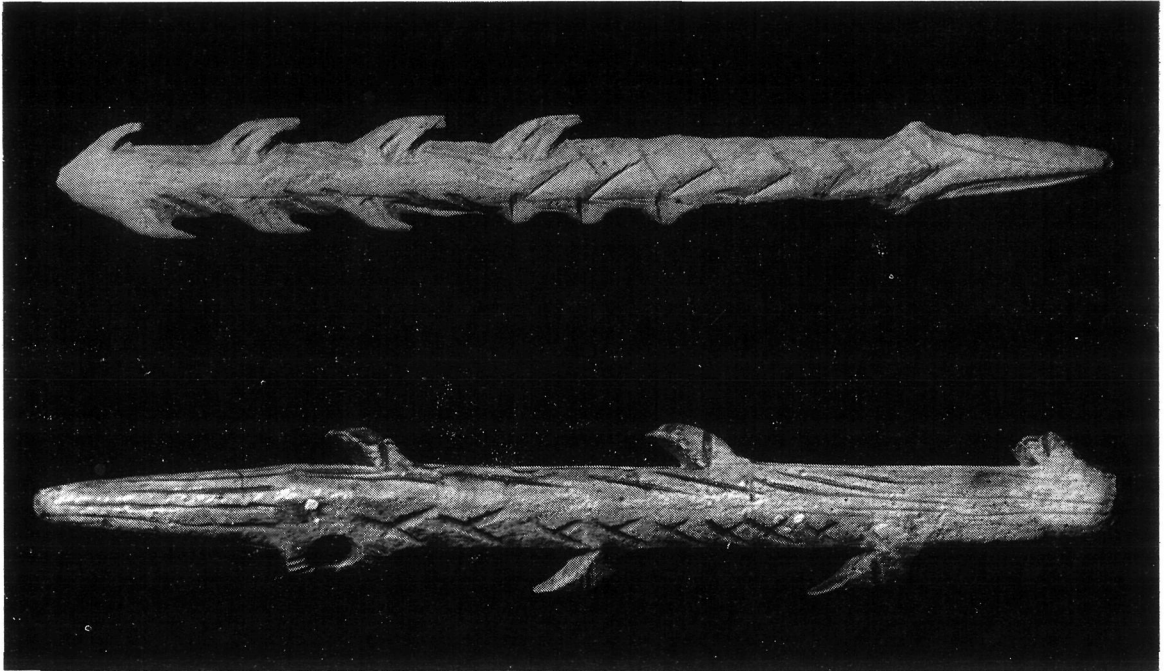
He esteems the caloric value and the constitution of the diet of the prehistoric man. This study lets him ponder the constitutional type of the Palaeolithic man.

RECONOCIMIENTO

Deseo hacer patente mi agradecimiento a don Antonio Begines por su amable colaboración al ilustrar el presente trabajo.

BIBLIOGRAFIA

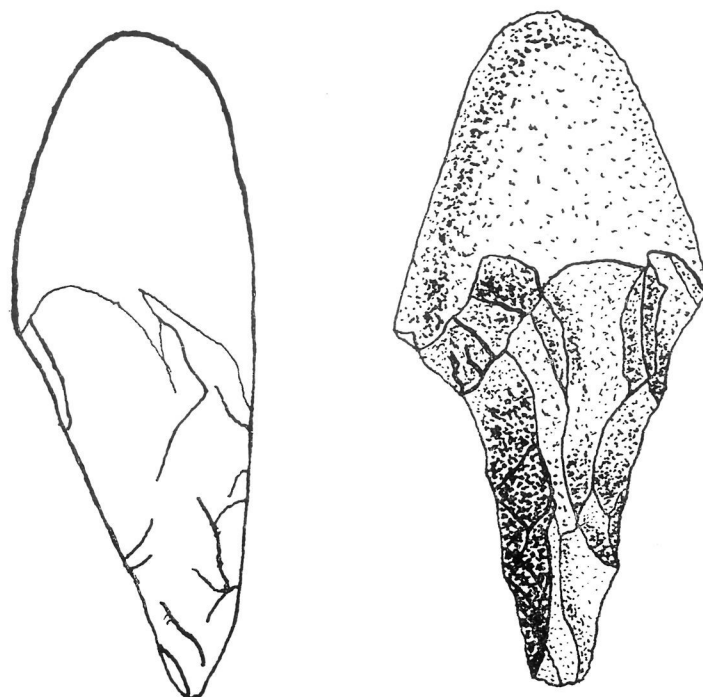
- ¹ ALCALDE DEL RÍO, H.: *Las pinturas y grabados de las cavernas prehistóricas de la provincia de Santander*. Santander, 1906.
- ² BREUIL, H. y OBERMAIER, H.: *The Cave of Altamira*. Madrid, 1935.
- ³ CARBALLO, J. y LARIN, B.: *Exploración en la gruta de "El Pendo"*. Madrid, 1933.
- ⁴ CONDE DE LA VEGA DEL SELLA: *Paleolítico de Cuento de la Mina*. Comisión de Investigaciones Paleontológicas y Prehistóricas. Memoria núm. 13. Madrid, 1916.



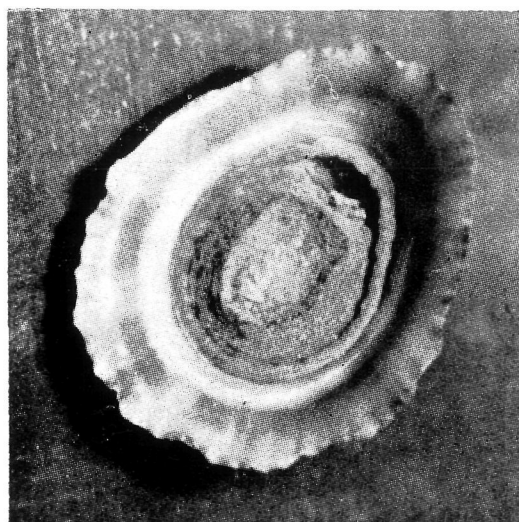
A) *Arpones magdalenienses de la Cueva del Pendo. El primero de estilo francés, un protuberancia final; el segundo, del modelo cantábrico, está dotado de agujero para sujetarlo. (Fot. Museo Prehistórico de Santander).*



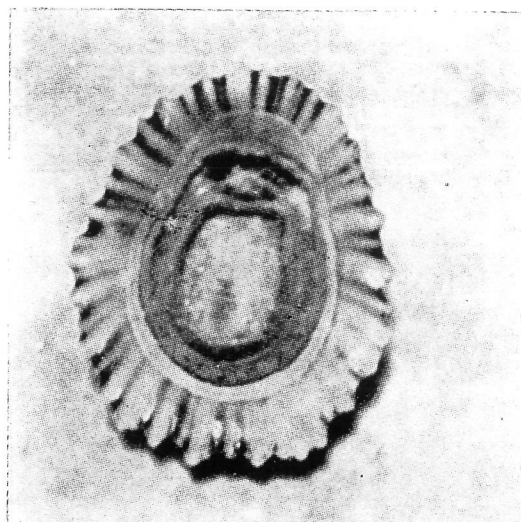
B) *Canto marino que puede utilizarse para el desprendimiento de moluscos. Obsérvese su parecido con el pico marisquero (Foto del autor).*



A) *Picos marisqueros del Asturiense. Cuarcitas típicas de la cueva del Penicial, 2/3 tamaño natural.*



B) *Patella vulgata* (Fot. autor).



C) *Patella depressa* (Fot. autor).

- ⁵ CONDE DE LA VEGA DEL SELLA: *El Paleolítico de Cueva Morín* (Santander) y *Notas para la climatología cuaternaria*. Comis. de Investig. Paleont. y Prehist. Memoria, núm. 29. Madrid, 1921.
- ⁶ CONDE DE LA VEGA DEL SELLA: *Las Cuevas de la Riera y Balmori*. Comis. de Invest. Paleontol. y Prehist. Memoria, núm. 38. Madrid, 1930.
- ⁷ GRAZIOSI, P.: *L'arte dell'antica età della pietra*. Edit, Sansoni Firenze. Italia, 1956.
- ⁸ GONZÁLEZ ECHEGARAY, J.: *El Paleolítico inferior de los alrededores de Altamira*. Santander, 1959.
- ⁹ GONZÁLEZ ECHEGARAY, J.: *La Cueva de la Cullalvera*. Extrait du Bulletin de la Société Préhistorique de l'Ariège. Tome XIV. Ariège, 1959.
- ¹⁰ JANSSENS, P. y GONZÁLEZ ECHEGARAY, J.: *Memoria de las excavaciones de la Cueva del Juyo*. Santander, 1958.
- ¹¹ MADARIAGA, B.: *Análisis paleontológico de la fauna terrestre y marina de la Cueva de La Chora*. En Memoria Oficial de las excavaciones de dicha cueva. Publicaciones de la Inspección General de Excavaciones Arqueológicas. Madrid, 1963-64.
- ¹² SCHETTLER, G.: *Antes y ahora: la alimentación ayer, hoy y mañana*. Conferencia pronunciada en el 10 Congreso Internacional de Perfeccionamiento, que tuvo lugar en Davos, en 1962.