

Siverio Batista, S. / Del Arco Aguilar, M.C., De la arqueología a la pantalla. Restos de fauna doméstica en la isla de los Lobos, relatos de *Animalia* y cine, *Metakinema. Revista de cine e historia*, nº 24, 2020, pp. 107-118.

**METAKINEMA** Revista de Cine e Historia  
Número 24 2020 (ISSN 1988-8848)

*Sección 5.4 Reflexión en torno a...*

DE LA ARQUEOLOGÍA A LA PANTALLA.  
RESTOS DE FAUNA DOMÉSTICA EN LA ISLA  
DE LOS LOBOS, RELATOS DE *ANIMALIA* Y CINE

*Archaeology and movies.  
Domestic fauna remains, Animalia and film*

Grad. Celia Siverio Batista  
Arqueóloga  
Universidad de Granada

Dra. María del Carmen del Arco Aguilar  
Arqueóloga  
Universidad de La Laguna

*Recibido el 13 de Octubre de 2020*

*Aceptado el 25 de Noviembre de 2020*

**Resumen.** El estudio de la fauna terrestre doméstica identificada en el taller de púrpura del islote de Lobos (Fuerteventura), nos ha llevado a introducirnos en los relatos que sobre ella se contienen en algunas de las fuentes literarias de la Antigüedad y a mirar sobre la imagen que de los *animalia* se presenta en algunos hitos de la filmografía. En las primeras, son abundantes las referencias a los rasgos biológicos de los distintos taxones y los variables usos que sobre ellos se realizaban, lo cual puede contribuir a una interpretación más certera sobre la manipulación ejercida sobre aquellos y sobre las pautas de aprovechamiento, explicando el significado de esos ítems bioarqueológicos. Nos centramos en manejar la información contenida en: *Historia Animalium* de Aristóteles, en *De Re Rustica* de Lucio Junius Moderatus Columella, *Rerum Rusticarum* de Marco Terencio Varrón, *De Materia Medica* de Pedanio Dioscórides Anazarbeo, *Naturalis Historia* de Cayo Plinio Segundo, también denominado Plinio el Viejo y *De Re Coquinaria* de Marco Gavio Apicio. En paralelo, sintetizamos sobre la consideración de la imagen que del reino animal se traslada a la filmografía, por medio del análisis de tres grandes producciones: *Cleopatra* (J. Mankiewicz, 1963), *Roma* (J. Milius, W. MacDonald y B. Heller, 2005) y *Gladiator* (R. Scott, 2002).

**Palabras clave.** Arqueozoología, *Animalia*, Fuentes literarias, Antigüedad, Cine.

**Abstract.** Terrestrial fauna remains found in the archaeological excavation of a purple dye factory site in the Lobos Island (the Canaries) is used as an introduction to the study on how *animalia* are depicted both in Ancient literary sources and in well know Roman movies. Literary sources comprise Greek and Roman authors such as Aristotle, Lucius Junius Moderatus, Marcus Terentius Varro, Pliny the Elder or Marcus Gavius Apicius. Three major productions are analysed: *Cleopatra* (J. Mankiewicz, 1963), *Rome* (J. Milius, W. MacDonald and B. Heller, 2005), and *Gladiator* (R. Scott, 2002).

**Keywords.** Archaeo-zoology, Animals, Literary Sources, Antiquity, Films.

## Introducción

En este artículo se quiere hacer hincapié en la importancia de las fuentes escritas de la Antigüedad que reflejan parte del conocimiento sobre la fauna terrestre doméstica que se ha podido identificar en los talleres de púrpura a lo largo de la fachada Atlántica y el Mediterráneo Centro-Occidental, viendo la variabilidad de información que este tipo de fuentes nos aportan.

Es interesante para nosotros el conocimiento no sólo de las características anatómicas de estos animales, sus variedades, etc., sino también temas como su producción, aprovechamiento, todo aquello que nos puede servir para dilucidar las necesidades de estos en sus diferentes áreas de asentamiento; y poder ver de qué manera estos aspectos quedan reflejados, o no, en la filmografía.

De la información que nos proporcionan los talleres (Del Arco *et al.* 2016) (Siverio 2017) (1) de C/ Luis Milena, C/Sagasta nº28, Fum Asaca, Lobos *Euesperides*, Meninx, *Septem*, Metrouna, Sa Caleta, Pou des Lleó/Canal d'en Martí, Cala Olivera, C/Francisco Rabal nº5 y Villa Victoria/*Carteia*, así como el yacimiento de *Lixus* (2), conocemos un registro amplio de taxones domésticos. *Bos taurus*, *Canis familiaris*, *Capra hircus*, *Equus asinus*, *Equus caballus*, *Felis silvestri catus*, *Ovis aries*, y *Sus domesticus*.

## Método

Tras el registro de los taxones terrestres domésticos de los talleres de púrpura, procedemos a buscar noticias sobre ellos en algunas fuentes literarias antiguas, así como sobre la forma en la que se han integrado en la filmografía sobre la Roma Antigua, tiempo en que se inserta nuestro Taller de púrpura de Lobos.

Hemos utilizado *Historia Animalium*, *De Re Rustica*, *Rerum Rusticarum*, *De Materia Medica*, *Naturalis historia* y *De Re Coquinaria*, con un tratamiento de orden cronológico, de mayor antigüedad a modernidad, con el objetivo de realizar una contrastación más efectiva de eventuales concomitancias y variables de conocimiento atendiendo a los diferentes tiempos.

En la filmografía, revisamos *Cleopatra* (J. Mankiewicz, 1963), *Roma* (J. Milius, W. MacDonald y B. Heller, 2005) y *Gladiator* (R. Scott, 2002).

La aportación de las fuentes literarias de la Antigüedad y su reflejo cinematográfico

*Historia Animalium*, es un conjunto de diez libros, escritos sobre el 343 a.C. en los que se reflejan los estudios en biología y zoología de Aristóteles, nacido en la antigua Grecia en el 384 a.C. Los seis primeros y el VIII corresponden a Aristóteles, mientras que el VII, IX y X pertenecerían a una

autoría diversa y el X es un añadido tardío, si bien dentro de estos últimos hay fragmentos del autor interpolados (Bonet 1992: 16).

De la alimentación de los bovinos, dice que son frugívoros y herbívoros, con una base alimenticia de algarrobas, harina de habas, habas verdes, cebada, higos, pasas, vino y hojas de álamo. De los ovicaprinos indica que las ovejas son sedentarias y se les alimenta de olivo, acebuche, arveja y cualquier clase de paja, y sal, que tiene gran importancia a la hora del engorde de estos animales, además de provocar un aumento en la producción de la leche. La cabra presenta un comportamiento distinto, moviéndose de un lugar a otro y alimentándose de las puntas de las plantas, sin aportar más datos sobre ello. En una comparativa habla de la superioridad de la oveja frente a la cabra, por ser más sana, al igual que sus pieles más adecuadas, pues la de la cabra cría piojos.

Referencia una gran variedad de perros, sin llegar a mencionarlos, pero sí destaca el perro de Laconia, del que solo nos indica datos de las características de su reproducción. Este tipo procedía del cruce entre zorro y perra con nariz larga. De los felinos solo contamos con datos sobre su reproducción. Sobre los équidos, relata la forma de alimentación, frugívora y herbívora, y la importancia de lugares con agua para la cría de caballos, mulos y asnos, si bien estos pueden llegar a ingerir agua cenagosa. Del suido nos dice que se alimenta de raíces, a base de cebada, mijo, higos, bellotas, peras silvestres y cohombros, como alimentos para un mayor engorde.

Señala que en Libia no hay jabalí, ni ciervo, ni cabra montesa; en la India no hay cerdos salvajes ni domésticos; en Siria hay cabra, ovejas, bueyes y camellos; en Egipto los bueyes y las ovejas son más grandes que en Grecia, los perros, lobos, liebres, zorros, cuervos y halcones más pequeños, y cornejas y cabras del mismo tamaño. En Iliria, Tracia y Epiro los asnos son pequeños, mientras que en Escitia y Galia no hay presencia de este tipo de animales.

No intenta llevar a cabo una clasificación sistemática de los animales ni un catálogo completo de especies y no utiliza una terminología científica; se basa en denominaciones habituales, es decir un método no exacto y no estrictamente científico, pero sí que realiza una clasificación, poco profunda, trabajando con nociones de género y especies, lo que llama, animales con sangre o sin sangre, vertebrados o invertebrados y luego vivíparos, ovíparos, ovíparos con huevo imperfecto, vermíparos y producidos por limo fértil o por generación espontánea. No obstante, nos proporciona una gran información biológica que para este proyecto no es relevante, y otras cuestiones, como las aquí mencionadas que sí nos pueden aportar datos en nuestro estudio.

La siguiente fuente consultada es *De Re Rustica*, de Lucio Junius Moderatus, conocido como Columella, natural de Gades, nacido a comienzos de la era cristiana. Estamos ante un tratado de agricultura en doce libros, compuesto sobre el año 42 d.C. De estos doce ejemplares, destacamos el VI donde habla de bueyes, caballos y mulos, el VII con aspectos del ganado menor y el VIII con datos sobre las crías que se hacen en la casería. Toda la información presentada se dispone en función a las labores del campo, aspectos ecológicos, importancia y cuidados que deben recibir estos animales por parte de los ganaderos y labradores (Álvarez 1824). Aún con ello vislumbramos aspectos en relación con el tipo de alimentación, razas, etc.

En el libro VI, sobre los bueyes, señala numerosos aspectos como los rasgos morfológicos que han de tener para su compra, la forma de cuidarlos, su alimentación y las enfermedades que pueden sufrir junto con sus pertinentes remedios. Podemos sacar datos como la alimentación, que si bien está en función del lugar donde se localicen, indica que la mejor comida es veza atada en manojos, galgana y heno de los prados, al igual que la paja de mijo, cebada o trigo, aunque insiste que no se puede mantener con este único recurso. Establece diferencias morfológicas por países y por provincias:

*Unas formas tienen los de Asia, otras los de las Galias, y otras los de Epiro [...] La Campaña por lo común cria bueyes blancos y pequeños, pero no inhábiles para el trabajo y para el cultivo de su pátrio suelo. La Umbria los cria grandes y blancos, también los crias rojos y no menos estimados por su bravura que por sus cuerpos. La Etruria y el Lacio rehechos, pero fuertes para el trabajo. El Apenino durísimos y que sufren todo mal rato, y al mismo tiempo no de buena presencia [...] (VI. I. 234).*

Respecto a toros y vacas mantiene las mismas premisas que con los bueyes, pues no presentan diferencia más que su castración y su capacidad reproductora, respectivamente.

En el conjunto de los équidos solo refiere el tipo de alimentación, que ha de ser de cebada pura, habas y, en algunos casos, trigo y la diferenciación que establece por razas: *Este mismo ganado se divide en tres especies de razas. Pues la hay generosa, que da caballos para el circo y para los combates sagrados: la hay mular, que por el valor de sus crías se compara a la generosa; y la hay común, que procrea machos y hembras medianas (VI. XXV.II. 281).*

Del ganado menor (libro VII) Columela informa sobre ovicaprinos, asnos, perros y cerdos. De las ovejas indica su importancia como productoras de leche, queso, carnes y vestimentas, señalando el tipo de oveja por zona, *los terrenos pingües y llanos mantienen ovejas grandes: el endeble y de colinas las cuadradas, el inculto y montuoso las pequeñas: el ganado que se cubre con pieles se apacienta con muchísima comodidad en los prados y en los barbechos que están en llanos (VII. I. 281).*

Además, nos habla de las diferencias de este tipo de ganado por castas: *[...] tenían por de una casta sobresaliente las ovejas de Mileto, las de Calabria y las de Apulia, y por las mejores de estas las de Tarento. Ahora pasan por más excelentes las de la Galia, y entre ellas principalmente las de Altino, y también las que pastan en los campos de Macra, cerca de Parma y Módena (VII. I. 282).*

Otro de los aspectos señalado es el color, siendo el blanco la tonalidad más útil, único color que no se puede obtener con la mezcla de diversos animales, es decir lograrlo en los procesos de obtención de otras variedades, y es en este aspecto donde el autor indica que, *como se hubiesen traído de los países de Africa vecinos al municipio de Cádiz, entre otros animales feroces, carneros silvestres y montaraces de un color admirable á los empresarios de espectáculos, Marco Columela mi tío paterno [...] después de haberlos amansado los echó á ovejas cubiertas. Al principio parieron corderos burdos, pero de color de los padres, y estos mismos, echados después á ovejas de Tarento, procrearon carneros de vellón más fino (VII. I. 282).*

De la alimentación, se habla de pastos abundantes, siendo la hierba más propicia para estos animales la que nace de campos labrados con el arado y, al igual que Aristóteles, señala la importancia de la sal como condimento del forraje y otros alimentos como las hojas de *olino* (3), de fresno, heno, cítiso y veza cultivada, así como legumbres. Destaca también su aporte alimenticio, pues se opta por los corderos que no han probado aún la hierba, reservando algún animal de la camada para no perder la potencialidad del rebaño.

De la cabra, aporta información de su hábitat, preferentemente en zonas de matorrales, parajes ásperos y silvestres, con alimentación basada en el madroño, el alaterno y el cítiso silvestre junto con matas de carrasca y chaparro. Del asno, se indica tipo de manutención sobre hojas de árbol que pueden contener matas con espinas, ramas de sauce o haces de sarmientos, e insiste que es un animal que puede sostenerse con muy poco forraje, siendo su mantenimiento de los menos costosos, una buena herramienta de transporte y de fuerza para moler trigo. Sobre los cánidos, se centra en el perro más preciso para las labores del campo, el labrador, encargado de la custodia de la casería, frutos, familia y ganado.

Por último, para los suidos establece la conveniencia de las montañas, llanuras, tierras pantanosas, los bosques con encina, alcornoques, hayas, rebollos, carrascas, acebuches, avellanos y frutales silvestres como la uva, algarrobos, enebro, almez, pino, cornejo, madroño, ciruelo y perales silvestres. Se menciona también que una cerda no puede estar al cuidado de más de ocho cabezas pues estas pueden quedar estériles.

La siguiente fuente utilizada es *Rerum Rusticarum*, de Marco Terencio Varrón, natural de Rieti, (116-27 a.C), militar y funcionario de la clase ecuestre. Publicada en el 37 a.C y compuesta por tres libros. Es en el libro II donde trata sobre la ganadería extensiva en forma de diálogo de grandes propietarios de ganado en el Epiro.

Realiza una división entre ganado menor oveja, cabra y cerdo, mayor bueyes, asnos y caballos y auxiliar mulos, perros y pastores (4). Realiza una descripción completa de estos animales bajo la perspectiva de una buena compra, especificando edad apropiada, caracteres deseables y raza, así como aspectos de la compraventa, también sobre sus necesidades de mantenimiento, pastoreo, alimentación, reproducción y sanidad. Así, Varrón nos indica una serie de aspectos de interés, como: Que las ovejas deben adquirirse jóvenes, corpulentas y de lana suave, pelo largo y vellosas, debiendo desarrollar la vida entre los pastos y el establo, pudiendo prever que se paste durante todo el año. Marca un periodo de apareamiento del *7 de febrero al 23 de marzo y del 13 de mayo al 23 de julio*, con tiempo de cubrición de mayo a junio, durando la preñez 150 días/ 5 meses. La castración debe realizarse a partir de los 5 meses y habla de 100 reses por un hombre y dos en el caso de ovejas cubiertas con pieles.

De las cabras, al igual que las ovejas, hay que adquirirlas jóvenes, sin llegar a especificar una edad determinada. Su aspecto *hay que procurar que sean fuertes, grandes, de cuerpo liso con pelo espeso, salvo que sean lampiñas (pues hay dos tipos de cabras); que tengan debajo de la cara como dos tetillas colgantes porque esas son más fecundas. Que sean de ubres grandes para que, en proporción, tengan mucha leche y pingüe. El cabrón con pelo más suave y preferentemente blanco, con cerviz y cuello cortos y la garganta más larga. Se forma mejor el rebaño si no se compra por aquí y por allí sino de una vez entre los acostumbrados* (II. 161).

El pastoreo al igual que el ovino, en pastizales, pero también destaca los bosques agrestes, con arbustos silvestres y lugares cultivados. La reproducción es en el mes de otoño, con periodo de preñez de 5 meses. Paren en primavera. Sobre las dimensiones del rebaño, debe ser menor que el ovino, de 50 cabezas.

Del cerdo, indica que debe ser joven, de buena constitución, de grandes miembros, menos pies y cabeza, y unicolor. Es apto para lugares húmedos y barrizales, alimentándose de bellota, habas, cebada y cereales. Habla de animales que únicamente pastan en verano, con un ciclo reproductivo, comenzando desde el favonio (5) hasta el equinoccio de primavera, con gestación de 4 meses y pariendo dos veces al año, alimentando solo un máximo de ocho lechones y sacrificando al resto. Especifica un tamaño de piara de 100 individuos.

Pasando al ganado mayor, del vacuno describe de forma completa las mejores características para adquirirlo, debiendo tener entre dos y tres años. La zona de pastoreo son bosques, en el invierno se establecen junto al mar y en verano en montes frondosos. Marca el periodo de concepción a comienzos de junio, con una preñez de 10 meses. El número de cabezas de ganado es 70 vacas por toro de un año y otro de dos.

Respecto al asno, especifica razas, la de Arcadia en Grecia, la de Reate en Italia, diferenciando entre asnos salvajes de Frigia y Licaonia y domésticos en toda Italia. Su alimentación está basada en salvado

de cebada, el periodo de monta se realizaría *antes del solsticio*, con preñez de 12 meses. Con ellos no se forman rebaños, al destinarse a la molienda o el campo.

Para los caballos establece razas, los tesalios de Tesalia, los apulios de Apulia y los roseanos de Rosea. Con alimentación de hierba de los prados, heno seco y cebada en los establos, la monta es en el equinoccio de primavera hasta el solsticio de verano y preñez de 12 meses. Son utilizados para el servicio militar, el transporte y carreras.

En el ganado auxiliar, destaca mulos y burdéganos. Con alimentación de heno y cebada, su monta es en el tiempo de los caballos. Y respecto a los perros, realiza una descripción de las características apropiadas para una compra idónea, como su aspecto leonino, rechazando los carniceros o cazadores. Su alimentación es amplia, con alimentos ordinarios y huesos, el apareamiento se inicia a principios de la primavera, estando preñadas durante 3 meses. De su cantidad, lo ideal es uno por pastor, pero dependerá del tamaño del rebaño.

Finalmente menciona los productos de estos animales: la leche (mejor de oveja-que de cabra), queso (menor valor de cabra) y la lana. De esta dice que las ovejas son esquiladas *entre el equinoccio de primavera y el solsticio*, utilizándose su lana para la vestimenta. El pelo de cabra se empleaba en la marina, *para máquinas de guerra y equipos de trabajo*, aunque también se usó como vestimenta en Getulia y en Cerdeña.

*De Materia Medica* es obra de Pedanio Dioscórides Anazarbeo, natural de Cilicia (Asia Menor), médico cirujano de la armada romana en tiempos de Claudio y Nerón, teniendo oportunidad de recorrer el Imperio Romano, siendo además farmacólogo y botánico. Su obra (del 54 al 69 d.C.) tiene cinco volúmenes, describiendo plantas medicinales, minerales y sustancias de origen animal, la que ahora interesa.

Del cordero, los pulmones se usaban para alivio de los pies escocidos, y de su lana la mejor es aquella que procede *del cuello, y de entre las piernas. Bañada en vinagre, y azeite ò en vino, y puesta, es útil al principio à las frescas beridas, y contusiones, à los escocimientos del cuero, à los cardenadles sexados de algunos golpes, y à las fracturas de hueffos...* (II. LXVI.63). Sirviendo, mojada en vinagre y aceite de rosa, para aliviar el dolor de cabeza y estómago y, quemada, como cicatrizadora de heridas: *Quemafe despues de limpia, y bien carmenada en una olla de barro cruda, como las ostras cosas [...]. De la misfma manera también se queman los fluequecillos, que se ballan en las marinas purpuras* (II. LXVI.63).

Del asno, las pezuñas quemadas y bebidas durante días, para la epilepsia, envueltas en aceite para la tuberculosis y, espolvoreadas sobre los sabañones, los curan. Se utiliza también su hígado, que asado y comido en ayunas beneficia a los epilépticos.

De la cabra, se utilizan las pezuñas quemadas que, con un unguento con vinagre, cura la alopecia. La sangre del hígado echado directamente sobre los ojos agudiza la vista por la noche, así como el vapor de la misma cuando se asa.

Sobre el cerdo, los pulmones se aplican sobre los pies escocidos, el astrágalo carbonizado, majado y bebido para dolores de colón, la bilis secada y untada en miel en las llagas de los oídos, la hiel para tumores y quemaduras, el excremento del animal mezclado en agua para los esputos de sangre y dolores de espalda y, seco y bebido con vinagre, para la debilidad de brazos. La orina elimina las manchas blancas de los ojos y destruye los cálculos.

El colmillo del perro que realizó el mordisco, guardado en una bolsa de cuero con agua, se ata a la muñeca del herido para quitar el miedo. La sangre bebida socorre a las mordeduras de perros con rabia y tóxicos, y bañarse con la orina es útil contra su mordedura.

De la vaca, se utilizan las cenizas de las pezuñas delanteras bebidas con vinagre, aumentando la leche de las mujeres. Los empeines de caballos y uñas molidos y mezclados con vinagre son eficaces con la epilepsia.

También habla de los efectos farmacoterapéuticos de derivados animales como la leche, queso, manteca, grasa o cuajo. Destaca, la utilización de médulas y tuétano, indicando que la mejor es la de ciervo, seguida del becerro, toro, cabra y oveja, y la mejor época para consumirlo el otoño.

La tercera de las fuentes utilizadas es *Naturalis Historia*, terminada en año 77 d.C por Plinio el Viejo. Dividida en treinta y siete libros, organizados en diez volúmenes, trata una gran diversidad de temas. Hemos recurrido al libro VIII, por dedicarse a zoología de los animales terrestres. Centrándonos en los domésticos, menciona bovinos, ovicaprinos, cánidos y équidos, insistiendo en sus características biológicas y de reproducción, por lo que podemos entresacar únicamente algunos datos interesantes en el caso del ganado menor.

Sobre las ovejas, relata cuales son los tipos más importantes: la cubierta (cubriéndolas con fundas de su pelaje) y la de granja. La cubierta es más suave y no tiene una alimentación muy exigente, mientras que la segunda es más delicada en su manutención. Describe el tipo de lanas por región, siendo la más famosa la de Apulia, la de ganado griego y, en tercer lugar, las ovejas milesias. De las cabras, señala dos especies, la gamuza y la cabra montés (6). Indica que aquellas que dan más leche son las mochas y que su mordedura produce esterilidad al olivo. Establece también dos especies Hispánicas de caballos, los Tieldones y los Asturcones.

Por último, consultamos *De Re Coquinaria*, de Marco Gavio Apicio, obra donde se dispone todo un recetario y diversos trucos culinarios. De ella reseñamos aspectos como la receta para conservar fresca la carne sin salarla: *Se cubre de miel la carne fresca que uno quiera conservar, y se cuelga el recipiente que la contiene, de manera que pueda usarse en el momento necesario. Mejor será hacer esto en invierno, ya que en verano se conserva pocos días. Proceder de la misma manera con la carne cocida* (VII. 10). Para conservar los callos de cerdo o de buey y las manos: *Se ponen los callos en mostaza preparada a base de vinagre, sal y miel hasta quedar cubiertos; podrán emplearse cuando se necesiten. Es realmente sorprendente* (VII. 11). Y para desalar la carne: *Se desala la carne hirviéndola primero en leche, y después en agua* (VII. 11).

Se contemplan una gran cantidad de recetas elaboradas con animales como el buey, cabra, cabrito, cordero, pollo, cerdo y cochinitillo, jabalí, ciervo, liebre o lirón. De ellos, el cerdo y la liebre son los más predominantes, siendo máspreciado el pescado frente a la carne. Destaca además la costumbre de hervir la carne antes de asarla evitando de esta manera la sangre animal. En lo referente al tipo de partes cárnicas utilizadas en las recetas culinarias, podemos apreciar que se cuece el animal completo, patas, hocicos, ubres, hígado, vísceras, lomo, riñones y sesos.

### La fauna terrestre y su reflejo cinematográfico

Desde la perspectiva de la representación de estos animales en el cine hay que tener en cuenta que, cuando se lleva a cabo la visualización de diferentes filmes históricos, el espectador suele centrarse en los aspectos más grandilocuentes ligados a la secuencia del relato. El análisis que pretendemos realizar parte del interés por conocer cómo se integra en aquél los repertorios del *Reino* de los *Animalia* que se

manejan como contextualización de los espacios o en la escenografía, en muchas ocasiones en planos muy secundarios.

Los tres filmes que analizamos quedan enmarcados en la época de tránsito de la República Romana al Imperio Romano con las producciones de *Cleopatra* y la Serie *Roma*, mientras que *Gladiator* nos sitúa en el 180 d.C. Indudablemente presentan diferentes matices a tener en cuenta, pues *Cleopatra* está más relacionada con el ámbito palatino, mostrando rasgos de poder y grandeza, mientras que, si bien en *Gladiator* volvemos a ver la ostentación del poder romano, empieza a mostrar otros aspectos vinculados al ámbito doméstico que, finalmente se reflejan en la serie *Roma*, con una narración, a la par, de las formas de vida de la clase dirigente y cotidianidad de dos soldados, como expresión de las clases inferiores.

En *Cleopatra* (Lám.I) los *animalia* quedan integrados en el ámbito doméstico-palatino, del lujo y la ostentación. Constatamos la presencia del gato; asociado con la protección y la encarnación de la diosa Bastet, aparece como mascota de Ptolomeo ante la llegada del ejército de Julio César. En la misma línea tenemos la expresión del lujo desmedido en las escenas de mesa -banquete de Cleopatra, bien conocido por su recreación en *Tiépolo-*, mostrándose las viandas derivadas de animales domésticos y salvajes, tanto terrestres como avifauna y acuáticos, que habla de un abastecimiento de amplia red y de tráfico de animales exóticos.

Por otro lado, como símbolo de jerarquía, poder y rango, en este caso el poder romano, la formación ecuestre, siempre la ganadería caballar enjaezada para lograr el efecto perseguido de alarde y superioridad, al igual que en la vestimenta de los jinetes y la jerarquía política que, en ocasiones, incorpora como iconografía algunos animales, más frecuentes en el espectro de los salvajes.

Y finalmente, muy interesante por lo que hace a los trayectos de navegación es el registro de la avifauna doméstica, mostrándose en imágenes relacionadas con el avituallamiento de las naves.



**Lám I.** De los *animalia* en la perspectiva del poder y la opulencia en un territorio por conquistar; Egipto: 1. *Felis catus* como mascota con Ptolomeo; 2. Menú exótico en banquete; 3. *Equus caballus*, liderazgo y poder imperial; 4. *Gallus* en las redes de aprovisionamiento.

Fte: *Cleopatra* (J. Mankiewicz, 1963). @Youtube

La serie *Roma* (Lám.II) es en la que mejor podemos ver representada la importancia del mundo animal en la sociedad romana. Los gustos culinarios, enlazan con lo ya comentado del recetario de Apicio, apreciándose tanto el lujo extremo de viandas exóticas, como escenas más domésticas preparando taxones como aves de corral, cerdo o conejo; sobre escenas de mercado, observando labores de ordeño o el curtido de pieles de ovicaprinos; sobre el ganado mayor en el indispensable transporte, asnos, caballos o bueyes; también estos en las ceremonias sacrificiales, como material de adivinación.

El perro aparece constantemente en la serie, tanto en la calle como en las *tabernae*, mientras está ausente en las *domus*, en las que es considerado, por contra, un signo de prestigio y de estatus social.

Como constante, quedan los elementos de poder del Imperio bajo el signo animal, con las cuadrigas del ejército, o animales exóticos presentes en la *domus*, tanto como ejemplares vivos como en los decorados de suelos (musivaria), paredes o ajuar.



**Lám. II.** *Animalia en la vida cotidiana de la gran urbe, Roma. Obtención de productos y su transformación, culinaria (1), manufacturas (2), uso en labores rurales, de transporte (3), sacrificios vestales y animales exóticos (4). Fte: Serie. Roma (J. Milius, W. MacDonald, y B. Heller, 2005) @HBO*

Finalmente, *Gladiator* (Lám.III) aporta un mayor reflejo del mundo animal salvaje que las anteriores producciones apareciendo representados un amplio espectro, tales como tigres, jirafas, monos, buitres, etc. todos vinculados tanto con el tráfico comercial con el Norte Africano, como con los servicios de entretenimiento de circos y anfiteatros.

En cuanto a los animales domésticos, se integran ovicaprinos, en contextos de avituallamiento del ejército y espacios rurales, acompañados de taxones ecuestres y aves de corral.

Los animales como fuerza de tracción quedan bien reflejados para las redes de avituallamiento, tanto militar como comercial, usando asnos, camellos y caballos, si bien estos se muestran también como símbolo de status, poder y acciones de cohesión social y triunfo, como las cuadrigas romanas. De nuevo, los perros son símbolo de protección y fiereza, integrados como guardianes en los ejércitos.



**Lám. III.** *Animalia en contextos imperiales. En campañas militares, transporte y suministros (1), en los espacios rurales y domésticos (2) y de los territorios incorporados (3).*  
 Fte: *Gladiator* (R. Scott, 2002) @Netflix

## Conclusión

Analizando estas fuentes y lo que nos aportan, hay que tener en cuenta que no contamos con los nombres científicos de los grupos faunísticos citados, estando aún lejos de cualquier clasificación taxonómica. Sólo se realiza, en ocasiones, la caracterización parcial de tipos raciales de un territorio, y nunca de manera sistemática. Así, hablan de la ausencia de cabra montesa en Libia, de cerdos domésticos en Siria o diferencias morfológicas entre animales de Egipto y Grecia, por lo que podemos dilucidar la presencia del taxón en estos lugares; sin embargo, no sabemos qué tipo de especie animal es representativa de cada zona. Es excepcional la referencia a una especie concreta en un lugar determinado y de gran interés cuando se valora la movilidad de ejemplares y su entrecruzamiento.

Las obras de Plinio y de Columela nos aportan más datos en relación con tipologías raciales, mientras que Aristóteles y Varrón se centran en características biológicas y morfológicas, si bien es cierto que en *De Re Rustica* también contamos con todo un conjunto de características morfológicas, centrado en la explotación ganadera.

*De Re Coquinaria*, permite conocer a que animales se recurría en la cocina romana y que tipo de partes esqueléticas eran preferidas; aspecto interesante a la hora del estudio arqueológico de los restos óseos, llevándonos a la observación de los sistemas de despique, troceado, afecciones por determinados preparados y a la comprensión de variables aspectos de una conservación diferencial.

En *De Materia Medica*, tenemos un largo *corpus* descriptivo de remedios farmacoterapéuticos que nos ayudan a conocer los tipos de animales que utilizan y las partes específicas de cada uno de ellos, pudiendo incluso llegar a determinar las patologías más frecuentes de estas gentes.

Si visamos todos estos elementos en el análisis de los tres filmes analizados, podemos decir que, en gran medida, quedan reflejados los aspectos recogidos en las fuentes antiguas, es decir, bóvidos y ovicaprinos relacionados con labores agrícolas, suministros y arrastre de mercancías, tanto en traslados como en los contingentes bélicos.

Los animales de compañía nos aparecen tanto en taxones exóticos, como por perros y gatos que, a su vez, van a jugar un papel simbólico de fiereza, jerarquía y estatus social.

Podemos ver las diferencias notorias de la presencia animal en el mundo rural con los enclaves de mayor estatus, las diferencias entre el lujo extremo en *Cleopatra* a escenas culinarias domésticas con preparación de viandas más modestas, o dentro de un mismo film, como la serie *Roma*, la diferenciación entre los banquetes de las grandes casas nobles romanas y las celebraciones del pueblo.

En cuanto a la escenificación de preparaciones de remedios, ungüentos, o venenos con productos animales de los que se hablan en *De Materia Medica*, vemos en *Cleopatra* que, en la alternativa de agentes inductores para su suicidio, selecciona un taxon salvaje, pero de gran simbología en el mundo egipcio, el veneno de serpiente; por otro lado, en *Roma* son utilizados los testículos de toro para producir vigor masculino.

No debemos obviar que son numerosas las referencias iconográficas a animales en dichos filmes, no tratados al centrarnos en taxones vivos o su aprovechamiento, si bien el elenco de imágenes en los que aparecen afecta a campos muy diversos, por ejemplo, la decoración, parietal, en la escultórica, en la joyería y piezas de adorno, etc.

En estos filmes la escenografía se desarrolla en la urbe, y nuestro espacio de estudio arqueológico corresponde a un taller de púrpura. No obstante, entendemos que las formas de vida y costumbres desarrolladas son extrapoladas a aquellos lugares a los que se trasladan, como vemos con el transporte de mercancías y productos animales en los contingentes bélicos. No hemos podido localizar en la filmografía consultada la reproducción del trabajo purpúreo, si bien sí que queda reflejada la importancia de la púrpura en las *vestes* (Lám. IV), como ostentación de lujo y poder, cuya materia prima serían los murícidos que, en *Lobos*, se procesaron para la obtención de la *purpura gaetulica*. Recordemos aquí como Ptolomeo, un nieto de nuestra *Cleopatra*, hijo de Ivba II de Mauritania y Cleopatra Selene, fue muerto por orden de Calígula al osar lucir un manto de púrpura de gran resplandor (Suet. *Vita Cal.* IV.35).



Lám. IV. La púrpura. Representación del poder.

Fte.: 1. Serie. *Roma* (J. Milius, W. MacDonald, y B. Heller, 2005) @HBO

Fte.: 2. *Cleopatra* (J. Mankiewicz, 1963). @Youtube

## Notas

- (1) En estas referencias se encuentra un repertorio amplio de los recursos bibliográficos utilizados en el estudio de los talleres.
- (2) Información oral de Darío Bernal.
- (3) Error tipográfico. Debe corresponder a “olivo”.
- (4) *Basta con esta clasificación para ver en qué consideración tenían los romanos a los esclavos. Varrón le dedicará a los pastores el capítulo 10 del Libro II, como uno más entre los animales de la explotación. Fue probablemente el peor tratamiento de los esclavos en la Antigüedad salvando algunas honrosas excepciones.* (Nota 133 de Cubero 2010: 82)
- (5) Viento del oeste que aparecía a principios de febrero y marcaba el comienzo de la primavera. Marca ocho periodos que no se corresponden con los considerados hoy.
- (6) Los traductores identifican una correspondencia de la gamuza con *Rupicapra rupicapra* y la cabra montés como *Capra ibex*.

## Bibliografía

- APICIO, *Cocina romana*, Traducción, B. Pastor Artigues, Editorial Coloquio, S. A. Madrid, 1987.
- ARISTÓTELES, *Investigación sobre los animales*, Traducción, J. Bonet Pallí, Biblioteca Clásica Gredos, 171, Madrid, 1992.
- COLUMELLA, *Los Doce Libros de la Agricultura*, Traducción, J.M. Álvarez de Sotomayor, Imprenta de D. Miguel de Burgos, Madrid, 1824.
- DEL ARCO AGUILAR M.C. *et al.*, *Un taller romano de púrpura en los límites de la Ecíumene. Lobos I. (Fuerteventura, Islas Canarias). Primeros resultados*, Canarias Arqueológica-Monografías, 6. Museo Arqueológico de Tenerife, Tenerife, 2016.
- DIOSCÓRIDES, *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos*, Anotaciones de A. Laguna y editor literario F. Suárez de Ribera, Ediciones de Arte y Bibliofilia, 1983.
- PLINIO, *Historia Natural*, Traducción, E. Del Barrio Sanz., *et al.*, Biblioteca Clásica Gredos, 308, Madrid, 2003.
- SIVERIO BATISTA C., “Estudio de las arqueofaunas terrestres en talleres de púrpura del Atlántico y Mediterráneo centro-occidental durante la Antigüedad”, *Arqueología y Territorio* 14 (2017), 193-204.
- SUETONIO, *Vida de los doce Césares*. II, Traducción y notas, R. M<sup>a</sup> Agudo Cubas, Biblioteca Clásica Gredos, 168, Madrid, 2002.
- VARRÓN, *Rerum Rusticarum, libri III*, Traducción, J.I. Cubero Salmerón, Conserjería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación, Sevilla, 2010.

## Recursos web

<https://es.hboespana.com/>

<https://www.netflix.com/browse>