



El espeto malagueño ya se elaboraba en la Cueva de Nerja, aunque de ballena

► Un estudio publicado por científicos de la UNED en la revista «Quaternary International» certifica el consumo de cetáceos hace más de 13.000 años

FRAN EXTREMERA NERJA

■ El origen del espeto malagueño está mucho más atrás en el tiempo de lo que imaginábamos. Así lo certifican los análisis sobre restos de «pequeños crustáceos que viven en la piel de las ballenas» y que fueron localizados durante las últimas excavaciones en el interior de la Cueva de Nerja. El estudio interdisciplinar desarrollado por científicos de la UNED o de la Universidad de Salamanca, recién publicado en la revista *Quaternary International*, «arroja luz» sobre el consumo de ballena asada dentro de la gruta axárfica.

Fue en el periodo comprendido entre 13.500 y 14.500 años. Los primeros recolectores de la provincia -cazadores y pescadores- se hallaban refugiados en la gruta y tenían que recorrer no menos de cuatro kilómetros para encontrar las especies marinas que formaban parte de su dieta. A la última glaciación le quedaban no menos de 3.000 años, de ahí que la orilla estuviese alejada de la demarcación actual. El grupo de científicos encabezado por Esteban Álvarez-Fernández sostiene que los restos generan una «evidencia» de que la ballena se asaba para comerla.

Los crustáceos localizados vivían, además, en la piel de una ballena franca austral, «propia de las aguas del hemisferio sur, u otra distribuida hoy en día en el Atlántico norte». La teoría, así mismo, confirma el descenso de temperatura que ya empezaba a producirse en aquel periodo. El

INVESTIGACIÓN

«Llevaban pedazos de carne, grasa y piel hasta la cavidad»

► Estudiosos del departamento de Prehistoria y Arqueología de la UNED y de la Universidad de Salamanca son rotundos, acerca de los análisis que certifican el consumo de ballena asada en la Cueva situada junto a la localidad nerjeña de Maro: «Llevaban los pedazos de carne, grasa y piel a la cueva, pero dejaban los huesos del animal en la playa», asegura Jesús Jordá, hijo de uno de los pioneros en la excavación de la cavidad nerjeña, el profesor alicantino Francisco Jordá Cerdá, fallecido en 2004. Esteban Álvarez-Fernández, autor principal del trabajo, agrega: «Al estar íntimamente asociados a las partes comestibles de la ballena y aparecer muchos de ellos quemados en el interior de un hogar, la presencia de estos crustáceos nos proporciona la evidencia indirecta más antigua del consumo de ballenas en la Prehistoria europea». En el estudio también colaboran hasta científicos de la Universidad Nacional de Australia. F. E. NERJA

equipo de investigadores ha incluido la participación del CSIC o de un centro universitario de Australia. «Nunca hasta ahora se habían encontrado dos determinadas especies de crustáceo juntas en un mismo yacimiento prehistórico a escala global», se se-



Cráneos en una exposición. F. E.

ñala en relación a los restos hallados de *tubicinella major* y *cectopirus complanatus*, fechados dentro del «magdaleniense superior».

Dieta

La dieta marina, junto a la piel y la grasa que transportaban con la carne de ballena hasta la cavidad, incorporaba hasta ejemplares de foca o de delfín. Sólo quedaban en la playa los huesos de los grandes cetáceos, «debido a su peso y tamaño». Las ballenas, según se indica en la reseñada publicación, habrían llegado desde tierras australes hasta la Península, «como consecuencia» de la expansión que empezó a generar el deshielo de los mares próximos a la Antártida. Actualmente, sólo restan unos 8.000 ejemplares de ballena franca austral y llegan a medir 16 metros, con 40 toneladas de peso.