

NOTA DE PRENSA

comunicacio@iphes.cat
www.iphes.cat

Los neandertales marisqueaban bueyes de mar hace 90.000 años

La investigación, publicada en la revista *Frontiers in Environmental Archaeology* y liderada por la investigadora del IPHES-CERCA Mariana Nabais, demuestra que los Neandertales recolectaban y asaban crustáceos marinos en el yacimiento Gruta de Figueira Brava (Portugal)

Tarragona, 7 febrero de 2023. Los trabajos arqueológicos en el yacimiento de Gruta da Figueira Brava (Portugal), han puesto al descubierto unos sorprendentes restos que demuestran que los neandertales que ocuparon esta cueva, hace más de 90.000 años, marisqueaban grandes cantidades de bueyes de mar, los cocinaban al fuego y los comían. Ésta es la principal conclusión del trabajo publicado en la prestigiosa revista *Frontiers in Environmental Archaeology*, en un trabajo liderado por Mariana Nabais, investigadora postdoctoral MSCA-COFUND-2020 en el IPHES-CERCA, en el que ha participado también Catherine Dupont, del CNRS-Université du Rennes y João Zilhão del Centro de Arqueología de la Universidade de Lisboa-UNIARQ.



Vista desde el interior de la Gruta da Figueira Brava (Portugal). Foto: Mariana Nabais /

IPHES-CERCA

La relevancia de esta investigación es que demuestra que los neandertales explotaban los recursos marinos de forma intensiva, algo que hasta hace poco se consideraba que era una práctica exclusiva de los humanos anatómicamente modernos. Y es que el consumo de presas de pequeño tamaño por parte de los homínidos, es un tema ampliamente controvertido por parte de la comunidad científica. Hay un modelo que considera que este tipo de presas era inviable para los neandertales, ya que proporcionan poca cantidad de carne y, por tanto, de energía. En este sentido, este tipo de alimentación rica con pescado y marisco, quedaría reducida sólo a los humanos anatómicamente modernos del continente africano, coetáneos a los neandertales, a los que además les habría conferido algún tipo de ventaja a nivel cognitivo.

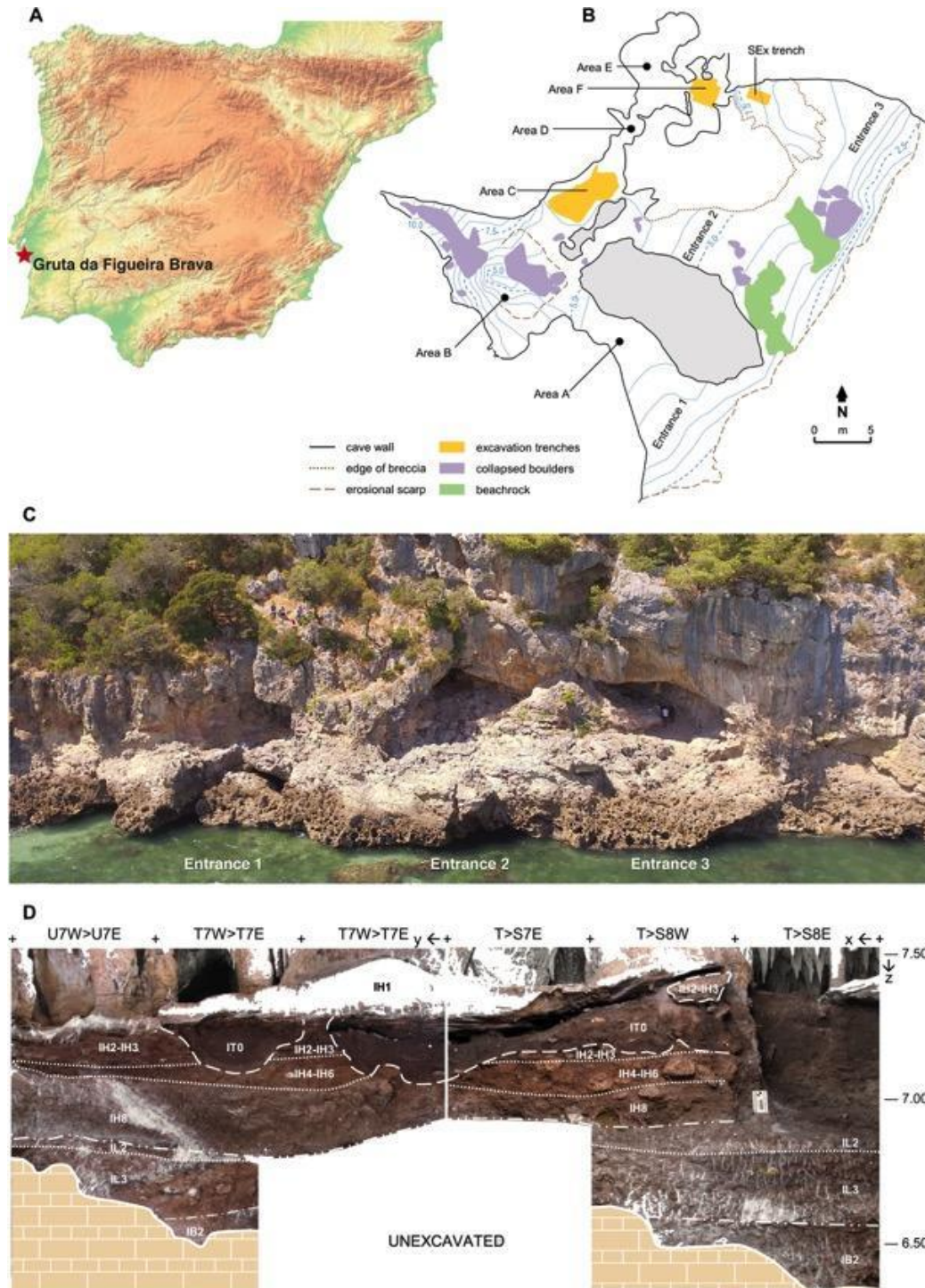


Trabajos de excavación en la Gruta da Figueira Brava. En primer término, la Dra. Mariana Nabais, autora principal del trabajo publicado. Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA

Los resultados en el yacimiento de la Gruta de Figueira Brava demuestran que esto realmente no fue así y que, en cualquier caso, si el consumo habitual de recursos

marinos había jugado un papel importante en el desarrollo cognitivo, esto debería ser igualmente cierto en el caso de los neandertales. Y es que “las acumulaciones de restos de alimentos marinos de la secuencia estratigráfica de la Gruta de Figueira Brava, que abarca unos veinte milenios, son iguales a las observadas en los yacimientos de conchas del Holoceno de la región, que se encuentran entre los mayores de Europa”, según Nabais, investigadora del IPHES-CERCA y autora principal del estudio.

El yacimiento arqueológico de la Gruta de Figueira Brava está situado a unos 30 kilómetros al sur de Lisboa, en la conocida Sierra de Arrábida. Actualmente, esta cueva está pegada al mar, pero cuando nuestros antepasados neandertales la ocuparon, debían desplazarse más de dos kilómetros para llegar a la costa. En sus depósitos arqueológicos se han recuperado gran cantidad de herramientas de piedra y huesos, que demuestran que éste era un espacio de hábitat por parte de grupos de neandertales. Entre este conjunto de restos, sobresalen gran cantidad de restos de crustáceos de gran tamaño que presentan claras evidencias de haber sido aportados y consumidos por parte de estas poblaciones del Paleolítico medio.



Mapa de situació del yacimiento de Gruta da Figueira Brava (arriba) y secuencia estratigráfica (abajo). Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA.

La captura de cangrejos en el Portugal paleolítico

Los restos de marisco documentados en la Gruta da Figueira Brava son muy diversos y corresponden a diferentes especies. Ahora bien, hay una que sobresale muy claramente por encima del resto: el *Cancer pagurus*; es decir, el buey de mar.

Del conjunto de restos representados existen fragmentos de caparazones de estos animales y, sobre todo, pinzas. No es raro si tenemos en cuenta que son las partes más duras del animal y, por tanto, más fáciles de conservar a lo largo del tiempo.



Imagen de los restos de *Cancer pagurus* recuperados en el yacimiento de Gruta da Figueira Brava (Portugal). Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA.

En su trabajo, Nabais ha calculado el tamaño de estos ejemplares a partir de la relación entre el caparazón y las pinzas. La conclusión es también muy determinante: se trata mayoritariamente de ejemplares adultos con una talla grande, de aproximadamente 16 centímetros. Se ha estimado que este tipo de cangrejos podrían proporcionar hasta 200 gramos de carne.

Otro de los aspectos importantes que se ha estado trabajando es descartar que estos restos correspondieran a una acumulación motivada por otros depredadores carnívoros o incluso aves. En este sentido, Nabais y sus compañeros evaluaron la rotura de las carcasas, buscaron marcas de carnicería y de percusión y analizaron si los cangrejos habían estado expuestos a un calor intenso. Y efectivamente fue así. El 8% de los restos de cangrejos recuperados indican que estuvieron expuestos al fuego. Los restos quemados presentan una coloración ennegrecida en su superficie. Esta coloración se ha comparado con otros estudios experimentales publicados por la propia investigadora y demuestran que los cangrejos de la Gruta de Figueira Brava, se cocinaron a unos 300-500 grados centígrados.

Y es que uno de los elementos importantes del trabajo que presenta Nabais es que los neandertales no sólo se limitaban a marisquear bueyes de mar, sino que los llevaban a la cueva para cocinarlos. Posteriormente, se golpeaban para acceder a su carne.

Frente al carácter evasivo de este tipo de animales, la Dra. Nabais considera que es probable que los neandertales les hubieran marisqueado aprovechando las piscinas naturales que se forman durante la marea baja en verano. "Al final del último interglacial, los neandertales cosechaban regularmente grandes cangrejos marrones. Los llevaban a las piscinas de la costa rocosa cercana, dirigiéndose a animales adultos. Los animales fueron llevados enteros a la cueva, donde se asaron a la brasa y después se comieron".

En definitiva, los neandertales que ocupaban la Gruta de Figueira Brava seleccionaron los ejemplares grandes de bueyes de mar, los cazaban, los transportaban, los cocían al fuego y después se fracturaban para comerse la carne. Un comportamiento culinario.

Marisco a la carta

"Nuestros resultados añaden un apunte más para desmentir la idea de que los neandertales eran habitantes primitivos de las cuevas que apenas podían ganarse la vida con las carcasas de caza mayor" dice Nabais. "Junto con la evidencia asociada del consumo a gran escala de mejillones, almejas y una variedad de peces, nuestros datos falsifican la idea de que los alimentos marinos tuvieron un papel importante en la aparición de habilidades cognitivas supuestamente superiores entre las primeras poblaciones humanas modernas del África subsahariana". En este sentido, añade "la noción de los neandertales como carnívoros de primer nivel que viven de grandes herbívoros de la tundra es una idea extremadamente sesgada". "Estos puntos de vista pueden aplicarse hasta cierto punto a las poblaciones neandertales del cinturón periglacial de Europa de la Edad de Hielo, pero no a las que viven en las penínsulas del sur, y estas penínsulas del sur son donde vivían la mayoría de los humanos del continente durante todo el Paleolítico, antes, durante y después de los neandertales", concluye.

Artículo

Nabais, M, Dupont, C., João Zilhão. 2023. The exploitation of crabs by Last Interglacial Iberian Neanderthals: the evidence from Gruta da Figueira Brava (Portugal). *Frontiers in Environmental Archaeology*. [doi: 10.3389/fearc.2023.1097815](https://doi.org/10.3389/fearc.2023.1097815)

Para más información:

comunicacio@iphes.cat

Telf. 616767864 (Gerard)