

NOTA DE PREMSA

comunicacio@iphes.cat
www.iphes.cat

Els neandertals marisquejaven bous de mar fa 90.000 anys

La investigació, publicada a la revista *Frontiers in Environmental Archaeology* i liderada per la investigadora de l'IPHES-CERCA Mariana Nabais, demostra que els Neandertals recol·lectaven i rostien crustacis marins al jaciment Gruta de Figueira Brava (Portugal)

Tarragona, 7 febrer de 2023. Els treballs arqueològics al jaciment de Gruta da Figueira Brava (Portugal), han posat al descobert unes restes sorprenents que demostren que els neandertals que ocupaven aquesta cova, fa més de 90.000 anys, marisquejaven grans quantitats de bous de mar, els cuinaven al foc i els menjaven. Aquesta és la principal conclusió del treball publicat a la prestigiosa revista *Frontiers in Environmental Archaeology*, en un treball liderat per Mariana Nabais, investigadora postdoctoral MSCA-COFUND-2020 a l'IPHES-CERCA, en el qual hi ha participat també Catherine Dupont, del CNRS-Université du Rennes i João Zilhão del Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa-UNIARQ.



Imatge des de l'interior del jaciment Gruta de Figueira Brava (Portugal). Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA

La rellevància d'aquesta investigació és que demostra que els neandertals explotaven els recursos marins de forma intensiva, un fet que fins fa poc es considerava que era una pràctica exclusiva dels humans anatòmicament moderns. I és que el consum de preses de petit tamany per part dels homínids, és un tema àmpliament controvertit per part de la comunitat científica. Hi ha un model que considera que aquest tipus de preses era inviable pels neandertals, ja que proporcionen poca quantitat de carn i, per tant d'energia. En aquest sentit, aquest tipus d'alimentació rica amb peix i marisc, quedaria reduïda només al humans anatòmicament moderns del continent africà, coetanis als neandertals, als quals a més els hauria conferit algun tipus d'avantatge a nivell cognitiu.

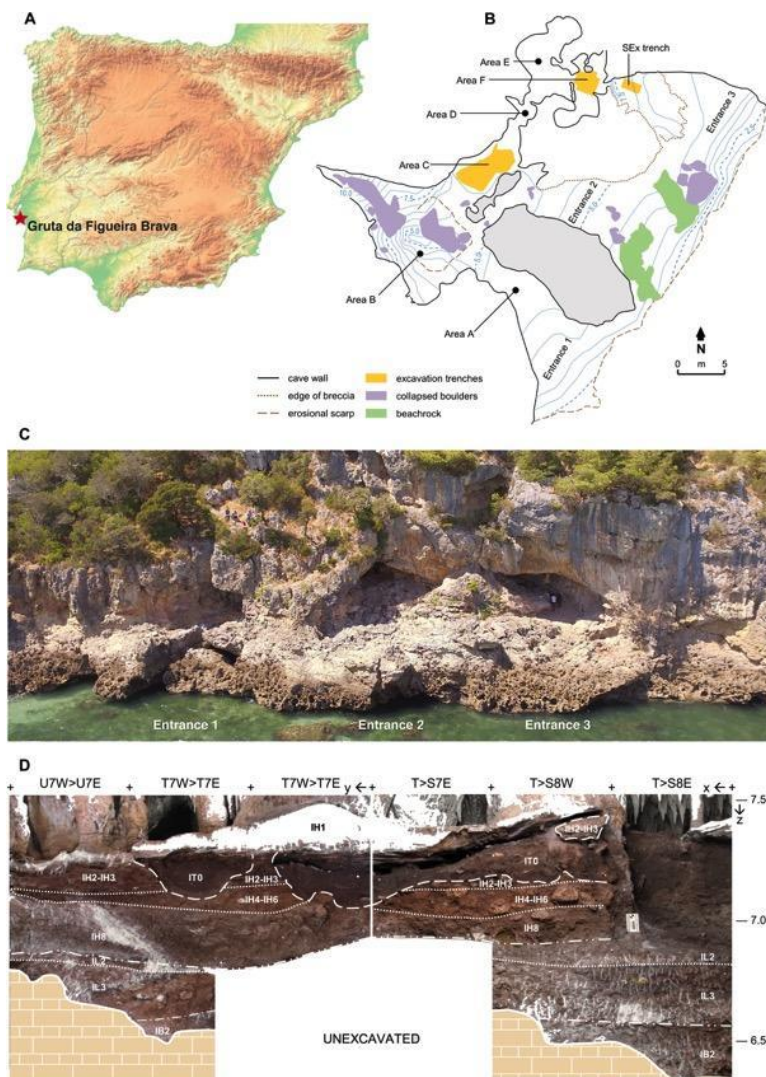


Treballs d'excavació a la Gruta da Figueira Brava. En primer terme, la Dra. Mariana Nabais, autora principal del treball publicat. Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA

Els resultats al jaciment de la Gruta de Figueira Brava demostren que això no és així i que, en qualsevol cas, si el consum habitual de recursos marins havia jugat un paper important en el desenvolupament cognitiu, això hauria de ser igualment cert en el cas dels neandertals. I és que "les acumulacions de restes d'aliments marins de la seqüència estratigràfica de la Gruta da Figueira Brava, que abasta uns vint mil·lennis, són iguals a les observades als jaciments de petxines de l'Holocè de la

regió, que es troben entre els més grans d'Europa", segons Nabais, investigadora de l'IPHES-CERCA i autora principal de l'estudi.

El jaciment arqueològic de la Gruta da Figueira Brava està situat a uns 30 quilòmetres al sud de Lisboa, a la coneguda Sierra de Arrábida. Actualment, aquesta cova està enganxada al mar, però quan els nostres avantpassats neanderals la van ocupar, havien de desplaçar-se més de dos quilòmetres per tal d'arribar a la costa. En els seus dipòsits arqueològics s'hi han recuperat gran quantitat d'eines de pedra i ossos, que demostren que aquest era un espai d'hàbitat per part de grups de neandertals. D'entre tot aquest conjunt de restes, hi sobresurten gran quantitat de restes de crustacis de gran tamany que presenten clares evidències d'haver sigut aportats i consumits per part d'aquestes poblacions del Paleolític mitjà.



Mapa de situació del jaciment de Gruta da Figueira Brava (a dalt) i seqüència estratigràfica (a baix). Foto: Mariana Nabais / IPHES-CERCA

La captura de crancs al Portugal paleolític

Les restes de marisc documentades a la Gruta da Figueira Brava han són molt diverses i corresponen a diferents espècies. Ara bé, n'hi ha una que sobresurt molt clarament per sobre de la resta: el *Cancer pagurus*; és a dir, el bou de mar. Del conjunt de restes representades hi ha fragments de closques d'aquests animals i, sobretot les pinces. No és extrany si tenim en compte que són les parts més dures de l'animal i, per tant, més fàcil de conservar-se al llarg del temps.



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

En el seu treball, Nabais ha calculat la mida d'aquests exemplars a partir de la relació entre la closca i les pinces. La conclusió és també molt determinant: es tracta majoritàriament d'exemplars adults amb una talla gran, d'aproximadament 16 centímetres de llarg. S'ha estimat que aquest tipus de crancs podrien proporcionar fins a 200 grams de carn.

Un altre dels aspectes importants que s'ha estat treballant és descartar que aquestes restes correspongessin a una acumulació motivada per d'altres depredadors carnívors o, fins i tot, d'aus. En aquest sentit, Nabais i els seus companys van avaluar el trencament de les carcasses, van cercar marques de carnisseria i de percussió i van analitzar si els crancs havien estat exposats a una calor intensa. I efectivament va ser així. El 8 % de les restes de crancs recuperades indiquen que van estar exposats al foc. Les restes cremades presenten una coloració ennegrida a la seva superfície. Aquesta coloració s'ha comparat amb d'altres estudis experimentals publicats per la mateixa investigadora i demostren que els crancs de la Gruta de Figueira Brava, es van cuinar a uns 300-500 graus centígrads.

I és que un dels elements importants del treball que presenta Nabais és que els neandertals no només es limitaven a marisquejar bous de mar, sinó que els portaven a la cova per tal de cuinar-los. Posteriorment, es golpejaven per tal d'accedir a la seva carn.

Enfront al caràcter evasiu d'aquest tipus d'animals, la Dra. Nabais considera que és probable que els neandertals els haguessin marisquejat aprofitant les piscines naturals que es formen durant la marea baixa de l'estiu. "Al final de l'últim interglacial, els neandertals collien regularment grans crancs marrons. Els portaven a les piscines de la costa rocosa propera, dirigint-se a animals adults. Els animals van ser portats sencers a la cova, on es van rostir a la brasa i després es van menjar".

En definitiva, els neandertals que ocupaven la Gruta de Figueira Brava seleccionaven els exemplars més grans de bous de mar, els caçaven, els transportaven, els coien al foc i després es fracturaven per menjar-se la carn. Un comportament culinari.

Marisc a la carta

"Els nostres resultats afegixen un apunt més desmentir la idea que els neandertals eren habitants primitius de les coves que amb prou feines podien guanyar-se la vida amb les carcasses de caça major" diu Nabais. "Juntament amb l'evidència associada del consum a gran escala de musclos, cloïsses i una varietat de peixos, les nostres dades falsifiquen la idea que els aliments marins van tenir un paper important en l'aparició d'habilitats cognitives suposadament superiors entre les primeres poblacions humanes modernes de l'Àfrica subsahariana". En aquest sentit, afegix "la noció dels neandertals com a carnívors de primer nivell que viuen de grans herbívors de la tundra de l'estepa és extremadament esbiaixada". "Aquests punts de vista poden aplicar-se fins a cert punt a les poblacions neandertals del cinturó

periglacial d'Europa de l'Edat de Gel, però no a les que viuen a les penínsules del sud, i aquestes penínsules del sud són on vivien la majoria dels humans del continent durant tot el Paleolític, abans, durant i després dels neandertals”, conclou.

Article

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)

Per a més informació:

comunicacio@iphes.cat

Telf. 616767864 (Gerard)