

Científicos recrean cómo cocinaban los neandertales

Investigadores estudiaron la dieta de nuestros antepasados y descubrieron que asaban aves en el fuego.

Efe

Un grupo de investigadores españoles, portugueses y franceses trató de reproducir los antiguos métodos usados por los neandertales para despiezar y cocinar aves y así comprender mejor la dieta de esos homínidos.

Es difícil saber lo que comían los neandertales y cómo preparaban los alimentos, sobre todo cuando se trata de animales pequeños como las aves, pues dejan pocos rastros arqueológicos.

La investigación indica que las aves asadas al fuego son más fáciles de procesar, pero solo las sacrificadas crudas muestran marcas de corte, una prueba que se puede utilizar para comprender la dieta de los neandertales.

En el estudio, que publica *Frontiers in Environmental Archaeology*, participaron, entre otros, el Institut Català de Paleocologia Humana i Evolució Social (IPHES), la Universidad Rovira i Virgili y el Centro de Arqueología de la Universidad de Lisboa.

CUIDADO CON LAS LASCAS

Los científicos se encontraron con dificultades no previstas como usar trozos de sílice (tipo de cuarzo) para camicería, lo que "requería una precisión y un esfuerzo considerables", que no habían valorado plenamente antes de este experimento, según la autora principal del estudio,



CIENTÍFICOS RECREAN LA "COCINA" DE UN NEANDERTAL. TODAS LAS AVES FUERON DESPLUMADAS A MANO.

Mariana Nabais, del IPHES.

El filo de las lascas era más cortante de lo previsto, por lo que había que manipularlas con cuidado para hacer cortes precisos sin herirse los dedos.

Estos experimentos "enfaticaron los retos prácticos que implicaba el procesado de alimentos y la cocina neandertales, proporcionando una conexión tangible con su vida cotidiana y sus estrategias de supervivencia", destacó Nabais.

Los investigadores probaron los métodos de preparación de alimentos que podrían haber usado los neandertales, para ver qué huellas podían de-

jar en los huesos y cómo se comparan con los daños causados por procesos naturales o por la acción de otros animales.

DE CUERVOS A PALOMAS

Se usaron cinco aves silvestres muertas por causas naturales en un centro de fauna silvestre de Portugal: dos cornejas negras, dos tórtolas turcas y una paloma torcaz, que son especies similares a las que comían los neandertales.

El equipo seleccionó métodos de cocción utilizando pruebas arqueológicas y datos etnográficos. Todas las aves fueron desplumadas a mano.

Una corneja negra y una tórtola turca se descuartizaron crudas con una lasca de sílice y las tres aves restantes se asaron sobre brasas y luego se descuartizaron, lo que a los científicos les resultó mucho más fácil que hacerlo con pájaros crudos.

"Asar las aves sobre las brasas exigía mantener una temperatura constante y controlar cuidadosamente la duración de la cocción para evitar que la carne se hiciera demasiado", explicó Nabais.

Desplumar las aves antes hizo que estuvieran asadas en menos de diez minutos, con lo que pasaron más tiempo preparan-

do las brasas que cocinando.

BUSCANDO MARCAS

Los científicos limpiaron y secaron los huesos y los examinaron al microscopio en busca de marcas de cortes, fracturas y quemaduras. También examinaron la lasca que habían utilizado en busca de signos de desgaste.

Aunque habían utilizado las manos para la mayor parte del despiece, las aves crudas requerían un uso considerable del pedernal, que mostraba pequeñas marcas en forma de medialuna en el borde.

Los cortes utilizados para extraer la carne de las aves crudas

no dejaban huellas en los huesos, pero los dirigidos a los tendones creaban marcas similares a las de las aves encontradas en yacimientos arqueológicos.

Los huesos de las aves asadas eran más quebradizos, de hecho algunos se hicieron añicos y no pudieron recuperarse. En todo caso, casi todos presentaban quemaduras marrones o negras compatibles con una exposición controlada al calor. Las manchas negras del interior de algunos huesos sugerían que el contenido de la cavidad interior también se había quemado.

Estas pruebas arrojan luz sobre cómo podría haber funcionado la preparación de los alimentos por parte de los neandertales, y sobre lo visible que podría ser esa preparación en el registro arqueológico.

Aunque el asado facilita el acceso a la carne, la mayor fragilidad de los huesos significa que los restos podrían no ser encontrados por los arqueólogos.

El equipo señaló que esta investigación debería ampliarse para comprender mejor la dieta de los neandertales con estudios que incluyan más especies de presas pequeñas, así como el procesamiento de aves para obtener productos no alimentarios, como garras o plumas.

Nabais reconoció que el tamaño de la muestra es "relativamente pequeño", solo cinco especímenes, lo que puede "no representar la diversidad de especies de aves que los neandertales podrían haber utilizado".