

Tras la pista de los primeros cocineros

Una investigación liderada por la Universidad del País Vasco ha demostrado que las mordeduras humanas de huesos tienen características distintivas que permiten diferenciarlas de las producidas por otros animales, y que el cocinado previo de la carne influye en la aparición de estas marcas. Este estudio aporta valiosas conclusiones para el análisis de restos de comida encontrados en yacimientos.

UPV/EHU

2/8/2016 12:17 CEST



Imagen que muestra marcas producidas por humanos al consumir carne en el experimento llevado a cabo en esta investigación / Antonio J. Romero / UPV/EHU

Los yacimientos arqueológicos hablan de la vida cotidiana de las gentes de otros tiempos. Sin embargo, saber leer esta realidad no suele ser algo sencillo. Conocemos que las sociedades del Paleolítico vivían de la caza y la recolección, pero los huesos que se encuentran en los asentamientos prehistóricos no siempre son desperdicios de comida de las sociedades que allí vivían. O no solo son eso.

Este tipo de gentes eran nómadas y solían moverse constantemente por el territorio, por lo que sería habitual el merodeo de otros depredadores, como hienas o lobos, en busca de las sobras de comida de los humanos. O incluso, en determinado momento, los carnívoros podrían utilizar como refugio una cueva abandonada por las gentes de la Prehistoria y criar allí a sus cachorros, introduciendo huesos de los animales capturados para

alimentarlos. Estos depredadores solían morder los huesos, dejando en ellos improntas de sus dientes.

Se han estudiado noventa huesos de cordero cuya carne ha sido consumida por diez voluntarios, ayudándose sólo de sus manos y dientes

Por tanto, es muy difícil identificar, por ejemplo, una paletilla de muflón consumida asada hace varios miles de años, de la que hoy sólo quedan algunos fragmentos de hueso. Para poder llegar a identificar casos como ese, una vía novedosa es analizar las marcas que generamos en los huesos los humanos durante el consumo de carne en la actualidad. Los seres humanos no sólo modificamos los huesos al usar sobre ellos cuchillos de piedra y al exponerlos al fuego para cocinarlos, sino que también producimos, como otros animales, marcas de mordeduras sobre las superficies óseas al arrancar la carne para alimentarnos.

En ese sentido, el investigador del departamento de Geografía, Prehistoria y Arqueología de la Facultad de Letras de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) Antonio J. Romero ha encabezado una investigación experimental en la que se han estudiado noventa huesos de cordero – falanges, radios y escápulas– cuya carne ha sido consumida por diez voluntarios, ayudándose sólo de sus manos y dientes.

Para controlar las variables derivadas del tratamiento previo de los alimentos, un tercio de la muestra fue consumida en crudo, otro tercio asado y otro hervido.

¿Qué y cómo comían?

Los resultados, publicados en la revista científica *Journal of Archaeological Science: Reports*, muestran que más de la mitad de los huesos tenían marcas de mordeduras humanas, tanto improntas de dientes como fracturas derivadas de la masticación. Estas marcas, analizadas con lupa binocular, tienen una serie de características (tamaño y morfología) que permiten diferenciarlas de las producidas por otros animales.

El cocinado previo de la carne influye en la aparición de marcas

Además, según explica el investigador, "aunque los hombres produjeron más marcas que las mujeres, no resulta posible, según estos datos, diferenciarlos aún". Por otro lado, el cocinado previo de la carne influye en la aparición de marcas: "las improntas de dientes suelen aparecer con mayor asiduidad en los ejemplares asados o hervidos —detalla el investigador—, mientras que los daños en los extremos, bordes y aplastamientos suelen ser más habituales en los huesos consumidos en crudo".

"Existen diversos trabajos similares que estudian en profundidad los daños que generan los animales en los huesos al alimentarse, pero no así las marcas que dejamos los humanos", explica Antonio Romero.

Este tipo de estudios poseen una clara aplicación en el análisis de restos arqueológicos, en especial para etapas prehistóricas. En cada caso, por tanto, se estudia toda una batería de características, como la situación de los daños causados en los huesos, su morfología y sus dimensiones, que no es siempre fácil de aplicar al registro arqueológico, pero "junto con otras huellas de actividad humana más seguras, como marcas de cuchillos de piedra y fuego, etc., se puede completar la interpretación", afirma.

Esta investigación constituye todo un avance en la posibilidad de conocer qué tipo de alimentos cárnicos consumían los homínidos y en qué circunstancias (si cocinaban previamente o no la carne que comían). "Nos permite conocer más a los seres humanos del pasado y al origen de nuestro comportamiento moderno, de nuestra forma de tratar los alimentos (de cocinarlos o no cocinarlos) y de nuestra forma de alimentarnos", concluye.

Referencia bibliográfica

Antonio J. Romero, J. Carlos Díez, Palmira Saladié, 2016. "Mammal bone surface alteration during human consumption: An experimental approach", *Journal of Archaeological Science: Reports*, 8, 82-89. DOI:

10.1016/j.jasrep.2016.05.061

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

PALEOLITICO | HUESOS | HUMANOS | ANIMALES | YACIMIENTO |
ALIMENTACION | COCINAR | DIENTES | MARCAS |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)