



TÍTULO: Comunidad neandertal marisqueando y recogiendo piñas en la costa de Arrábida (Setúbal, Portugal).

AUTORAS: Ernestina Badal (contexto arqueológico) y Helena Bonet (ilustración)

DESCRIPCIÓN DE LA ESCENA:

La escena representa la capacidad cognitiva de los grupos neandertales para hacer acopio de animales marinos y de frutos vegetales en la cueva portuguesa de Figueira Brava entre hace ~86 a 106 mil años, en el último Interglacial (Zilhão *et al.* 2020). Además, esta población tenía un dominio del fuego para el procesado complejo de los alimentos vegetales, similar a los/las humanas modernas (Badal y Martínez-Varea 2022).

La cueva de Figueira Brava tiene varias salas con tres entradas, ahora está en los acantilados de la Serra Arrábida (Setúbal, Portugal), pero cuando era frecuentada por las/los neandertales el paisaje era diferente: al frente la línea de costa distaba a vuelo de pájaro entre los 2 km en el momento más álgido y los 750 m. Así, desde el hábitat se divisaba la playa y dunas colonizadas por el pino piñonero. En las laderas de la sierra un bosque similar al actual proporcionaba la leña para el fuego.

Los yacimientos arqueológicos son un cúmulo de basura generada por los humanos de cada época, que transcurrido un cierto tiempo se convierte en patrimonio cultural. Se pueden considerar libros donde queda la narración de la Historia Humana, si somos capaces de leerla (Leroi-Gouham

1964). Y la idea que tenemos de la dieta paleolítica está sesgada por la diferente conservación de dicha basura y por el propio consumo.

Comer es un gesto esencial, ya que todo ser vivo necesita tomar energía por medio de los alimentos. Hay una creencia popular sobre el alto consumo de proteína animal en el Paleolítico, pero podemos decir que nunca se encuentra carne en los yacimientos, ya que fue consumida por los humanos o por otros organismos. Lo que permanece son los huesos que no se pueden digerir y, además, tienen un alto componente mineral (Ca) que facilita su conservación durante milenios. Así que conocemos la alimentación humana de forma indirecta por medio de los desechos. Esto mismo ocurre con los animales marinos o con los frutos vegetales, lo que se encuentra en el yacimiento son las conchas, las espinas y las cáscaras de los frutos, es decir, las partes no comestibles.

Seleccionar la comida es un gesto que requiere conocimientos y tradiciones culturales. Ingerir conlleva un peligro por varias razones:

1.- Hay que conocer si el producto, tanto vegetal como animal, es tóxico o beneficioso; si está en buenas condiciones para ingerirlo; etc. En esto, los sentidos desarrollados durante la evolución humana ayudan a discernir lo tóxico de lo saludable: olores, sabores, aspecto, etc. son criterios que se transmiten por medio de la cultura y la experiencia.

2.- El aprovisionamiento de comida conlleva un riesgo, por ejemplo: para la actividad de cazar y pescar parece lógico que se impliquen, según la técnica, las personas más habilidosas, más pacientes, más veloces, etc. En todo caso, se requiere conocer bien a la presa y cómo abordarla para cazar sin ser cazada/o.

3.- La recolección vegetal también tiene su riesgo, porque las plantas pueden ser muy saludables o provocar la muerte por su toxicidad, así que conocer sus cualidades es esencial para la supervivencia. Además, para recolectar algunos frutos se trepa a los árboles, como se aprecia en la acuarela, donde una mujer sube a un pino para recoger piñas.

El registro paleolítico es mudo cuando preguntamos quién participa en las labores cotidianas... ¿qué género? ¿qué edad? Desde la etnografía sabemos que todos los miembros del grupo, independientemente de la edad o el género, participan en actividades de acopio de comida en función de las habilidades, tabús culturales, peligrosidad, estación del año, etc. (Malaise 1997; Pickell 2002). Así que, nada impide pensar que en las sociedades neandertales todas las personas participaran en las tareas de captación de comida de una u otra manera.

La cesta de alimentos, en Figueira Brava, es muy completa y diversa porque los residuos demuestran el consumo de animales marinos y terrestres, además de piñones de pino piñonero. Sabemos que usaban al pino piñonero como árbol frutal desde hace ~100 mil años por la abundancia de sus restos torrefactados. La recolección de las piñas ocurriría en otoño – invierno, cuando están maduras, pero cerradas, con su carga de piñones. Las piñas femeninas siempre están en la parte alta de las copas, por tanto, se debe trepar para cogerlas y esta acción la pueden hacer todas las personas del grupo, a condición de que sean ágiles.

Las piñas se almacenarían en la cavidad, donde se pondrían junto al hogar para que el calor dilatara la resina. Esto abre la piña y se recuperan casi 100 piñones que contiene cada cono. Los piñones tienen una gruesa cáscara leñosa y se puede abrir con golpes o por calor para conseguir el piñón blanco, que se pueden comer crudos, tostados o hervidos. Destaca su calidad nutricional por el contenido en grasas monoinsaturadas, ácidos grasos omega-3, vitamina E, y su alta tasa en fósforo,

magnesio, calcio, zinc, hierro y otros minerales esenciales para un sistema circulatorio y nervioso saludable ((Moreiras *et al.* 2016; Nergiz y Dönmez 2004).

Los peces y mariscos están poco documentados en los yacimientos ibéricos del Paleolítico medio y superior (Aura *et al.* 2009; Bartón *et al.* 2012; Zilhão *et al.* 2020). La pesca y el marisqueo requiere conocer las mareas, los hábitos de peces y mariscos y cómo atraparlos, porque todos tendrán sus estrategias de huida o resistencia.

En Figueira Brava sabemos que el marisqueo fue muy intenso por la gran cantidad de conchas, caparazones y espinas acumuladas en los niveles arqueológicos. Como vemos en la ilustración, probablemente se faenaba en playas calmadas de fondos fangosos o arenosos donde viven las almejas, la centolla o buey de mar, los berberechos y las navajas. En los fondos rocosos o en momentos de mala mar la actividad tiene cierto riesgo, pero la presencia de mejillones, bígaros y lapas demuestra que este entorno también se exploró por las comunidades neandertales. Toda una gama de marisco que se complementaba con doradas y otros peces magros. Este conjunto de presas es muy sabroso, a la par que nutritivo por su alto contenido en grasas omega-3, minerales, vitaminas, etc. No hay que olvidar que pescados y mariscos se han de consumir en perfectas condiciones porque cuando se degradan son tóxicos y pueden dañar seriamente la salud.

Los restos identificados en Figueira Brava demuestran la gran habilidad de las personas neandertales que frecuentaron la cueva. No han quedado aparejos de pesca, pero, sin duda, utilizarían recipientes, útiles de madera, cuerdas, etc. Sabemos que los problemas son universales (atar, cortar, agrupar, etc.) y las soluciones dependen de la tecnología de cada momento.

En la actividad de marisqueo pueden participar todas las personas del grupo: tanto niñas/niños como mujeres y hombres de todas las edades. La etnografía nos da amplia documentación del marisqueo desde edades tempranas hasta la vejez. En todo caso, todas las personas necesitan un/a instructor/ra para adquirir las habilidades y los conocimientos medioambientales necesarios y poder decidir qué seleccionar y cómo abordarlo.

En definitiva, la ilustración de Figueira Brava pretende visualizar la colaboración inclusiva de todos los miembros del grupo neandertal en las actividades de acopio de comida para tener una dieta saludable, diversa y de calidad.

BIBLIOGRAFÍA:

- AURA, J.E.; JORDÁ, J.F.; MORALES, J.V., PÉREZ, M.; VILLALBA, M.P.; ALCOVER, J.A. (2009): Economic transitions in *finis terra*: the western Mediterranean of Iberia, 15–7 ka BP. *Before farming* 2, <https://doi.org/10.3828/bfarm.2009.2.4>
- BADAL, E.; MARTÍNEZ-VAREA, C.M. (2022): Cooked and raw. Fruits and seeds in the Iberian Palaeolithic, *Cooking with Plants in Ancient Europe and Beyond: Interdisciplinary approaches to the archaeology of plant foods* (S.M. Valamoti, A. Dimoula y M. Ntinou, eds) 2022, Leiden, Sidestone Press, 197-214.
- BARTON, R.N.E.; STRINGER, C.B. y FINLAYSON, C. (eds) (2012): *Neanderthals in Context. A Report of the 1995-1998 Excavations at Gorham's and Vanguard Caves, Gibraltar*. Institute of Archaeology, University of Oxford, Oxford LEROI-GOURHAN, A. (1964): *Le geste et la parole. technique et langage*. Albin Michel, París.

- MALESSE, F. (1997): *Se nourrir en forêt claire africaine*. Les presses agronomiques de Gembloux A.S.B.L. Gembloux
- MOREIRAS, O.; CABRERAS, L.; CARBAJAL, A. y CUADRADO, C. (2016): *Tablas de composición de alimentos: guía de prácticas*, Ediciones Pirámide, Madrid.
- NERGIZ, C. y DÖNMEZ, I. (2004): Chemical composition and nutritive value of *Pinus pinea* L. seeds. *Food Chem* 86:365-368.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.09.009>
- PICKELL, D. (2002): *Between the tides. A fascinating journey among the Kamoro of New Guinea*. Periplus editions. Singapore.
- ZILHÃO, J.; ANGELUCCI, D.E.; ARAÚJO, M.; ARNOLD, L.J.; BADAL, E.; CALLAPEZ, P.; CARDOSO, J.L.; D'ERRICO, F.; DAURA, J.; DEMURO, M.; DESCHAMPS, M.; DUPONT, C.; GABRIEL, S.; HOFFMANN, D.L.; LEGOINHA, P.; MATIAS, H.; MONGE SOARES, A.M.; NABAIS, M.; PORTELA, P.; QUEFFELEC, P.A.; RODRIGUES, F.; SOUTO, P. 2020. Last Interglacial Iberian Neandertals as fisher-hunter-gatherers. *Science* 367, eaaz7943 (27 March 2020). DOI: 10.1126/science.aaz7943