
尼安德特人掌握“炖骨熬脂”技术

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/34325.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

尼安德特人掌握“炖骨熬脂”技术。



考古发现，尼安德特人掌握从骨头中提取脂肪的技术。图片来源：S. Plailly/E. Daynes/Science Photo Library

考古学家发现了12.5万年前尼安德特人从骨头中提炼脂肪的证据。现代人类使用这一工艺已有2.8万年的历史，而一项对脂肪工厂的最新发现表明，尼安德特人早已开始这样操作了。该研究在7月2日发表于《科学进展》。

脂肪是狩猎采集者饮食的重要组成部分。特别是在动物偏瘦的冬季，只吃瘦肉而不摄取其他营养物质可能导致蛋白质中毒，仅靠猎取获得的肉类不足以使狩猎采集者维生。而骨髓中的脂肪作为一种高热量的营养源，是对高蛋白饮食的重要补充。

研究团队分析了德国诺伊马克诺德遗址的材料，从该遗址中一个年代测定约为12.5万年前的地层中，发掘出了数千块骨头碎片及其他人工制品与残骸。这些骨头至少取自172头大型动物，均严重碎裂，并带有切割痕迹。这表明，这是一场有目的地将动物运送至此的大规模活动。在遗址各处有许多骨头散落，但研究人员发现了一处密集的骨堆，这些骨头富含骨髓。研究人员将此处描

述为一个脂肪工厂。

在提炼脂肪的过程中，尼安德特人用石锤把骨头敲碎成小段，而后将其煮沸，析出脂肪；脂肪析出后浮到水面，在冷却后即可被提取。研究人员推测，在这一过程中，他们还使用了树皮和动物组织制作的容器，只是由于这类材料容易腐烂，在考古过程中难以发现这些器物。

目前，研究人员尚未找到煮沸骨头的直接证据。但在骨堆附近，他们发现了用火的迹象，包括木炭、骨头、燧石及其他被烘烤过的石头。

文章通讯作者、德国蒙雷波斯考古研究中心的动物考古学Lutz Kindler表示，研究人员此前曾推测尼安德特人可能提炼过脂肪，但缺少证据。法国法兰西公学院古人类学家Jean-Jacques Hublin则指出，与此前有关古代油脂提炼的考古证据相比，这项研究剖析了这一过程，并描绘了一幅更复杂的尼安德特人行为图景。

Kindler对此表示认同，他表示：古今狩猎采集者在社会组织形态与技术上可能不同，但要如何在这样的环境下生存并繁盛，这是绝对有可比性的。

研究团队还发现了榛子和橡子等植物遗存的证据。骨头比植物更容易被保存下来，而在尼安德特人的饮食中还可能包含着重要的植物成分。Kindler希望这项研究能够促进更多有关尼安德特人加工和消耗食品的研究，他指出，这些领域至今仍研究不足。（来源：中国科学报 王体瑶）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/d41586-025-02104-w>

作者：Jean-Jacques Hublin 来源：《科学进展》

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发