
史前人类就能制作“骨汤罐头”

作者：周舟 来源：新华社

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/7041.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！

史前人类就能制作“骨汤罐头”。以色列研究人员领衔的国际团队发现，40多万年前的史前人类已经学会保存食物。他们把鹿骨砍削留存，数周后再食用其中的骨髓，就像吃骨汤罐头一样。而此前人们认为，旧石器时代的采集狩猎群体只能当日食、当日毕，食物匮乏时就饿着肚子。

发表在最新一期美国《科学进展》杂志上的这一研究显示，生活在以色列特拉维夫附近一个山洞中的史前人类会将不剥皮肉的鹿腿骨等保存起来，长达9周后再食用其骨髓。论文作者之一、以色列特拉维夫大学研究人员鲁特·布拉斯科说，这是史前人类保存食品的最早证据，标志着旧石器时代人类适应性越过了一个门槛。

研究人员说，这些鹿骨上的砍削痕迹很特别，与取食新鲜皮肉和骨髓时留下的痕迹不同。研究团队使用鹿骨进行实验，发现这种砍削痕迹与食物长期保存有关，且骨髓能保存9周营养不变质，就像骨汤罐头。

以色列这个洞穴中的史前人类生存在距今42万年到20万年前，他们还会经常用火、烹饪和烤肉并循环利用资源。研究人员推测，因为以前主要的食物来源变得匮乏，这些史前人类才学会这些新的生活方式，进而发展出更为复杂的社会经济形态。

相关论文信息：DOI: 10.1126/sciadv.aav9822

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