

تاریخ اولین آشپزی انسان با آتش کشف شد

تاریخ اولین آشپزی انسان با آتش به ۷۸۰ هزار سال قبل باز می‌گردد.

به گزارش سایت خبری پرسون، دانشمندان اولین شواهد از پختن غذا توسط انسان‌ها از طریق استفاده کنترل شده از آتش را کشف کرده‌اند که قدمت آن به حدود ۸۰۰ هزار سال پیش می‌رسد.

دانشمندان می‌گویند، یک سایت باستان شناسی در سرزمین‌های اشغالی حاوی بقایای ماهی است که با بررسی دقیق‌تر، نشانه‌های واضحی از پخته شدن آنها دیده می‌شود.

این کشف در سایت باستان شناسی (Gesher Benot Ya'akov) (GBY) در سرزمین‌های اشغالی انجام شده است، جایی که گروهی از پژوهشگران از هشت موسسه پژوهشی، مقادیر زیادی دندان ماهی پیدا کردند و مشخص شد که صاحبان اصلی این دندان‌ها ماهی‌های کپور بزرگی بوده‌اند که احتمالاً تا دو متر طول داشته‌اند و در دریاچه هولاً در نزدیکی این منطقه زندگی می‌کرده‌اند.

این گروه پژوهشی دندان‌های حلقی را که ماهی‌ها از آن برای خرد کردن مواد سخت استفاده می‌کنند، مورد مطالعه قرار دادند. وقتی این دندان‌ها در معرض حرارت زیاد قرار می‌گیرند، کریستال‌های مینای دندان منبسط می‌شوند، بنابراین تجزیه و تحلیل اندازه و ساختار آن‌ها می‌تواند اطلاعات زیادی را در مورد دمایی که تحمل کرده‌اند، نشان دهد.

این تجزیه و تحلیل نشان داد که این دندان‌ها در معرض حرارت نسبتاً کم به میزان کمتر از ۵۰۰ درجه سانتیگراد (۹۳۲ درجه فارنهایت) قرار گرفته‌اند. پژوهشگران می‌گویند این نشانه واضحی است که این ماهی‌ها با کمی فاصله از شعله‌های آتش عمداً پخته شده‌اند. چرا که اگر ماهی به عنوان زباله یا یک نوع سوخت مستقیماً به داخل آتش پرتاب می‌شد یا در یک آتش طبیعی سوزانده می‌شد، علائم باید تحمل دمایی بسیار بالاتری را نشان می‌دادند.

دکتر ابریت زوهار و دکتر ماریون پروست، پژوهشگران این مطالعه می‌گویند: مقدار زیادی از بقایای ماهی‌های یافت شده در این مکان، مصرف مکرر آن‌ها توسط انسان‌های اولیه را ثابت می‌کند که تکنیک‌های پخت خاصی را توسعه داده‌اند. این یافته‌های جدید نه تنها اهمیت زیستگاه‌های آب شیرین و ماهی‌های موجود در آنها را برای زندگی انسان ماقبل تاریخ نشان می‌دهد، بلکه توانایی انسان‌های ماقبل تاریخ را در کنترل آتش به منظور پختن غذا و درک آنها از فواید پختن ماهی قبل از خوردن نشان می‌دهد.

قدیمی‌ترین دندان‌های موجود در این مکان مربوط به حدود ۷۸۰ هزار سال پیش است که آنها را به قدیمی‌ترین شواهد مستقیم از استفاده کنترل شده از آتش برای پختن غذا تبدیل کرده است.

این یک جهش بزرگ نسبت به تخمین قبلی است که پختن غذا با استفاده از آتش را به ۱۷۰ هزار سال قبل نسبت می‌داد. اکنون مسلماً این احتمال وجود دارد که انسان‌های باستانی این عمل را حتی زودتر شروع کرده باشند.

به هر حال، شواهدی وجود دارد که انسان‌تبارانی مانند هومو ارکتوس (انسان راست قامت) بیش از یک میلیون سال پیش کنترل آتش را آموخته بودند. استفاده از آتش برای آنها در ابتدا برای استفاده از گرما و نور آن بوده است و سپس به پتانسیل آن برای پخت و پز، ساخت ابزار و کاربردهای دیگر پی برده‌اند.

این پژوهش در مجله Nature Ecology & Evolution منتشر شده است.

منبع: ایسنا