

29 Μαρτίου 2020

Πότε οι άνθρωποι άρχισαν να τρώνε βρασμένα χόρτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Εκπαίδευση](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Οι Νεάντερταλ μάλλον έτρωγαν χόρτα, όμως οι πρώτες άμεσες ενδείξεις για το μαγείρεμα φυτών από τον άνθρωπο βρέθηκαν στη Σαχάρα, σε κεραμικά σκεύη ηλικίας άνω των 10.000 ετών

Η αρχαιότερη ένδειξη για το μαγείρεμα φυτών βρέθηκε σε κεραμικά ηλικίας άνω

των 10.000 ετών στη Σαχάρα

Η αρχαιότερη άμεση ένδειξη για το μαγείρεμα φυτών ώστε να καταναλωθούν ως τροφή από τους ανθρώπους ανάγεται σε δέκα και πλέον χιλιετίες πριν.

Ανακαλύφθηκε από διεθνή ομάδα επιστημόνων σε κεραμικά σκεύη που ανασκάφηκαν στη λιβυκή Σαχάρα και θεωρείται ότι έρχεται να προσθέσει ένα ακόμη στοιχείο υπέρ της άποψης που υποστηρίζει ότι το μαγείρεμα αποτέλεσε σημαντική κινητήριο δύναμη στην ανθρώπινη εξέλιξη.

Τεράστιο βήμα για τον άνθρωπο

Η επινόηση του μαγειρέματος αναγνωρίζεται εδώ και καιρό από τους επιστήμονες ως ένα καθοριστικό βήμα στην ανάπτυξη του ανθρώπινου πολιτισμού. Στα τέλη της περασμένης δεκαετίας μάλιστα ο καθηγητής του Χάρβαρντ **Ρίτσαρντ Ράινγκαμ** διατύπωσε τη θεωρία ότι πέρα από την ανάπτυξη του πολιτισμού μας το μαγείρεμα συνέβαλε και στην εξέλιξή μας, δίνοντας στον εγκέφαλό μας την απαραίτητη ενέργεια ώστε να γίνει μεγαλύτερος και άρα ικανότερος – μια θεωρία που κερδίζει διαρκώς έδαφος τα τελευταία χρόνια.

Οι ειδικοί θεωρούν ότι αρχικά οι άνθρωποι θα πρέπει να μαγείρευαν έναν σχετικά περιορισμένο αριθμό τροφών – κυρίως το κρέας ζώων που έπιαναν στο κυνήγι – απευθείας στη φωτιά και ότι το εύρος των υλικών που χρησιμοποιούσαν θα πρέπει να αυξήθηκε σημαντικά με την επινόηση των κεραμικών σκευών. Παρ' όλα αυτά μέχρι σήμερα δεν είχαν βρεθεί άμεσες ενδείξεις για το μαγείρεμα φυτών σε κεραμικά που προέρχονται από τους πρώιμους προϊστορικούς χρόνους. Για τον λόγο αυτόν ο εντοπισμός φυτικών καταλοίπων σε κεραμικά ηλικίας 10.000 ετών από ερευνητές του Πανεπιστημίου του Μπρίστολ στη Βρετανία και του Πανεπιστημίου Σαπιέντσα της Ρώμης και των Πανεπιστημίων της Μόντενα και του Μιλάνου στην Ιταλία θεωρείται ένα σημαντικό εύρημα.

Πολλά φυτά στο τσουκάλι

Οι ερευνητές εξέτασαν τα κατάλοιπα τροφών που είχαν εισχωρήσει στο σώμα κεραμικών σκευών χωρίς υάλωμα τα οποία ανασκάφηκαν στην έρημο Σαχάρα στη Λιβύη και είδαν ότι περισσότερα από τα μισά σκεύη είχαν χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία φυτών, καθώς είχαν κατάλοιπα φυτικών ελαίων ή κηρών. Η λεπτομερής μοριακή ανάλυση και η ανάλυση των σταθερών ισωτόπων έδειξε ότι μέσα σε αυτά είχε μαγειρευτεί μια ευρεία κλίμακα φυτών, από τους σπόρους ως και τα φύλλα χερσαίων φυτών μέχρι – γεγονός που θεωρείται αξιοσημείωτο – και υδρόβια φυτά.

Η ερμηνεία των χημικών υπογραφών που έκαναν οι ερευνητές στη μελέτη τους, η

οποία δημοσιεύθηκε στην επιθεώρηση «Nature Plants», υποστηρίζεται από την αφθονία υπολειμμάτων φυτών που βρέθηκαν στις ίδιες θέσεις σε εξαιρετικά καλή κατάσταση, διατηρημένα από το ξηρό περιβάλλον της ερήμου. Οι χημικές υπογραφές υποδεικνύουν επίσης ότι το μαγείρεμα των φυτών συνεχίστηκε για 4.000 χρόνια, γεγονός το οποίο υποδηλώνει ότι αποτέλεσαν σημαντική πηγή τροφής για τους ανθρώπους που έζησαν εκείνη την περίοδο στη Σαχάρα.

«Μέχρι τώρα η σημασία των φυτών στην προϊστορική διατροφή είχε υποτιμηθεί, όμως αυτή η δουλειά δείχνει ξεκάθαρα πόσο σημαντικά ήταν ως αξιόπιστος διατροφικός πόρος» δήλωσε σε δελτίο Τύπου η **Τζούλι Νταν**, μεταδιδακτορική ερευνήτρια στη Σχολή Χημείας του Πανεπιστημίου του Μπρίστολ και κύρια συγγραφέας της μελέτης. «Τα ευρήματα αυτά αναδεικνύουν επίσης το πόσο εξελιγμένοι ήταν οι πρώιμοι άνθρωποι στη χρήση μιας ευρείας κλίμακας τύπων φυτών και η ικανότητά τους να τα βράζουν για μεγάλες χρονικά διαστήματα μέσα στα κεραμικά σκεύη που επινόησαν θα πρέπει να αύξησε σημαντικά την κλίμακα των φυτών που οι προϊστορικοί άνθρωποι μπορούσαν να φάνε»

. Οπως επισημαίνουν οι επιστήμονες, με το μαγείρεμα οι άνθρωποι μπόρεσαν πλέον να αρχίσουν να τρώνε πολλά φυτά που έως τότε ήταν ακατάλληλα - επειδή π.χ. ήταν πολύ σκληρά ή ακόμη και τοξικά.

Φαφούτη Λαλίνα

Πηγή: tovima.gr