78万年前“土炉鱼”，系人类首次烹饪

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/20874.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！

78万年前“土炉鱼”，系人类首次烹饪。



至少在78万年前，人类可能已经在土炉中烹饪鱼类。图片来源：Ella Maru / 特拉维夫大学

水火交融的烹饪艺术中，藏着人类的进化密码。然而，人类最早何时开始烹饪仍然未知。

以色列的一项研究表明，至少在78万年前，人类可能已经在土炉中烹饪鱼类。相关论文11月14日发表于《自然-生态与进化》。

本次研究的通讯作者、以色列特拉维夫大学斯坦哈特自然历史博物馆科学家Irit Zohar称，此次发现是人类烹饪的最早证据。此前，人类首次烹饪的确凿证据来自17万年前的尼安德特人和早期智人。本项研究将人类烹饪历史往前推了60多万年。

此前研究人员曾根据肯尼亚的烧焦动物遗骸提出，人类在150万年前就开始在火上烤肉。但Zohar认为，烧焦并不意味着烹饪，只意味着食物被扔进了火里。

Zohar和同事研究了以色列北部一个78万年前的历史遗迹。该地区未发现人类遗骸，但研究人员根据其现场石器推测，居民可能是直立人。

研究人员注意到，该地区土炉中曾燃烧过的区域有成堆的鱼齿，但没有鱼骨。在低温烹饪条件下，鱼类会呈现骨头变软易碎、牙齿留存的情况。

为了验证他们的想法，Zohar采用了人类法医调查技术，通过X
射线衍射揭示了牙釉质中晶体的大小，而这些晶体的大小随温度而变化。

调查发现，这些鱼齿并未直接暴露在火中，且承受了
200°C～500°C之间的温度，这恰好是煮熟鱼类的合适范围。

这些鱼齿是在可控火源附近发现的，而附近几乎没有鱼骨。研究人员推测，这些鱼可能是在土炉里整条烹饪的，但烘烤、水煮等烹饪具体方式尚未确定。

Zohar说，烹饪后的鱼类不仅更安全，也更有营养和更易消化。人类烹饪鱼类的事实证明了他们先进的认知能力。她说，如果那时的人类已经知道如何控制火，那么用于烹饪就是合乎逻辑的。(来源：中国科学报 孟凌霄)

相关论文信息：https:// doi.org/10.1038/s41559-022-01910-z

作者：Irit Zohar 来源：《自然—生态与进化》

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转发