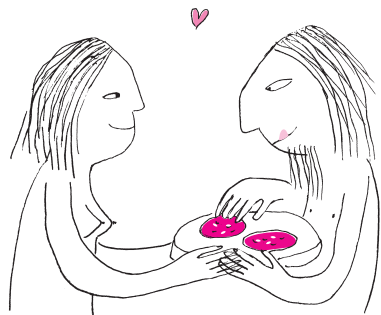


Kucharze plejstocenu

O naszych kuzynach neandertalczykach wiemy coraz więcej. Między innymi dzięki poznaniu całego genomu (świetne prace tegorocznego noblisty, Svante Pääbo). Ale oczywiście chciałoby się też poznać szczegóły ich życia – poza znajomością genów – co jedli, jak się porozumiewali, z kim utrzymywali kontakty, wiedzieć więcej także o ich działaniach. Dzięki porównawczej analizie genomów sądzimy, iż porozumiewali się za pomocą dźwięków (słów). Żyli w różnych rejonach półkuli północnej. Nie wiemy, dlaczego zniknęli zaledwie 20 tysięcy lat temu i jaki był w tym udział nasz, homo sapiens.

Co jedli? Od lat uważamy, że zapewne głównie mięso. Wiemy, że przetwarzali pokarm z użyciem ognia, ale bez garnków. Badano pozostałości ognisk, a kilkadziesiąt lat temu wymyślono metodę oceny ich pożywienia z rozróżnieniem na zwierzęce i roślinne poprzez analizę obecnego w kościach neandertalczyków kolagenu. To charakterystyczne białko, trwałe chemicznie, o helikalnej budowie i dość monotonna powtórzenia kilku aminokwasów: glicyny (30%), proliny (20–25%) i hydroksyproliny. Metoda polega na pomiarach proporcji między trwałymi atomami węgla i azotu a ich długożyjącymi izotopami. Z porównań danych dla roślin i zwierząt z tamtej epoki oraz neandertalczyków udało się ocenić ogólny skład żywności tych ostatnich. Wynaleziona metoda izotopowa po odpowiednich przeliczeniach pozwala wnioskować o składzie pożywienia (zwierzęcia lub człowieka). Tak też obliczono, że mniej więcej 30 tysięcy lat temu neandertalczyki znacznie wzbogacili swój jadłospis o pokarmy roślinne. Ostatnio okazało się jednak, że tę granicę dietetyczną można przesunąć w głąb epok. Przebadano najstarszy (do dziś znaleziony), zachowany w częściowo tylko zwęglonym stanie, płaski placek – protoplastę chleba. Znaleziono go w jaskini zamieszkiwanej przez neandertalczyków w górach północnego Iraku. Analizy dokonali naukowcy brytyjscy z Uniwersytetu w Liverpoolu. Wiek znaleziska wyliczyli na 70 tysięcy lat. Kierująca zespołem dr Ceren Kabukcu specjalizuje się w analizach pozostałości spożywanych i palnych częściach roślin w późnym paleolicie południowo-zachodniej Azji. Badała liczne jaskinie, m.in. jedną (jaskinia Shanidar) słynącą z miejsca neandertalskiego pochówku udekorowanego kwiatami. W swoich pracach dr Kabukcu poszukuje danych o przedrolniczych grupach ludzi, wpływie klimatu i otoczenia na ich kulturę oraz osiągnięcia technologiczne.



Dane z jaskini w Iraku dr Kabukcu porównała z podobnymi znaleziskami sprzed 13 tysięcy lat z jaskini Franchthi na Peloponezie, dokumentującymi zwyczaj „kuchenne” człowieka sprzed 13 tysięcy lat. Techniki obróbki podobnych produktów zachowały się w niewiele zmienionej wersji, ludzie-łowcy korzystali z tradycji wcześniejszych mieszkańców Ziemi, jeszcze przed tzw. przejściem neolitycznym 10 tysięcy lat temu.

Neandertalczyk stosował różnorodne zabiegi, przetwarzając materiał roślinny, a także regulował smak pożywienia, dodając orzechy, nasiona (soczewica, gorczyca), nie unikając lekko gorzkich produktów. W badaniach płytek nazębnych europejskich neandertalczyków oznaczono także mleko i produkty fermentacji. Te i inne badania wskazują też na różnice w diecie przedstawicieli tego gatunku w zależności od otoczenia (Europa Północna – głównie mięso stepowych zwierząt, Hiszpania – pożywienie roślinne i zbiory runa leśnego).

Chris Hunt, który analizował znaleziska z Iraku, zaproponował przepis, stosując współczesne analogiczne produkty:

- Weź 2 części nasion traw lub starych gatunków pszenicy i jęczmienia,
- 1 część nasion soczewicy.
- Namocz przez noc, odsącz wodę.
- Ucieraj w moździerzu tak długo, aż powstanie masa z cząstkami o przekroju 1–2 mm. Dodawaj po trochu wody do uzyskania gęstej pasty. Uwaga: do potrawy nie dodaje się soli.
- Rozsmaruj na patelni (oryginalnie robiono to zapewne na płaskich kamieniach). Delikatnie podgrzewaj z obu stron przez 15–20 min, uważając, żeby nie spalić, co zdarzyło się kuzynowi 70 tysięcy lat temu.

Smacznego! Tygodnik *Nature* chętnie opublikuje zdjęcia z tych „kuchennych rewolucji”.

Magdalena FIKUS (magda.fikus@gmail.com)