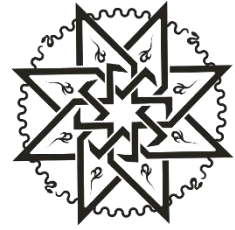
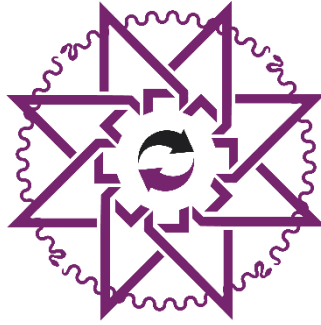


گروه ترجمه خورشید

به راستی مصریان باستان چه می‌خوردند؟



نویسنده: الکساندر هلمنس
مترجم: مهرداد درگاه‌ی
ویراستار: مهشید ابوالحسنی و بهنوش عافیت‌طلب



به راستی مصریان باستان چه می خوردند؟

نویسنده: الکساندر هلمنس

مترجم: مهرداد درگاهی

ویراستار: مهشید ابوالحسنی و بهنوش عافیت طلب

صفحه آرایی: عزیزرحمان هروی

کاری از گروه ترجمه‌ی خورشید

موسسه فرهنگی-هنری خورشید راگا

انتشارات داخلی خورشید

۱۶ اردیبهشت ۱۴۰۰

برگرفته از

<https://www.insidescience.org/index.php/news/what-did-ancient-egyptians-really-eat>

به راستی مصریان باستان چه می خوردند؟

نویسنده: الکساندر هِلِمَنس^۱

مترجم: مهرداد درگاهی

ویراستار: مهشید ابوالحسنی و بهنوش عافیت طلب



[نقاشی] هنرمند(ان) ناشناس در آرامگاه مصری؛ [استفاده عمومی آزاد] از ویکی انبار^۲

آیا مصریان باستان مانند ما غذا می خوردند؟ اگر گیاهخوار باشید و هزاران سال پیش در کنار رود نیل غذا می خوردید، احساس راحتی می کردید.

^۱ Alexander Hellemans

^۲ Wikimedia Commons

در حقیقت، زیاد گوشت خوردن یک پدیده‌ی جدید است. به جز جوامع چادرنشین، در فرهنگ‌های باستانی گیاهخواری بیشتر رایج بود و بخش عمده‌ی جوامع یکجانشین میوه و سبزیجات می‌خوردند.



اگرچه یافته‌های پیشین آشکار ساختند که مصریان باستان بیشتر گیاهخوار بوده‌اند، اما تا قبل این تحقیق جدید، امکان نداشت بفهمیم به چه نسبت از غذاهای مختلف می‌خوردند. آیا واقعاً هر روز نان درست می‌کرده‌اند؟ آیا در مصرف بادمجان و سیر زیاده‌روی می‌کردند؟ چرا کسی با نیزه ماهی شکار نمی‌کرد؟

یک گروه پژوهشی فرانسوی کشف کردند که با مطالعه‌ی اتم‌های کربن در مومیایی‌هایی مصری که از ۳۵۰۰ پیش از میلاد تا ۶۰۰ پس از میلاد می‌زیسته‌اند، می‌توان دریافت چه می‌خوردند.

تمام اتم‌های کربن از دی‌اکسیدکربن موجود در جو و طی فرآیند فتوسنتز در گیاهان جذب می‌شوند. با خوردن گیاهان و حیواناتی که این گیاهان را خورده‌اند، این کربن در بدن ما جای می‌گیرد.

کربن ششمین عنصر سبک جدول تناوبی، در طبیعت به شکل دو ایزوتوپ پایدار کربن ۱۲ و کربن ۱۳ وجود دارد. ایزوتوپ‌های یک عنصر واکنش‌های شیمیایی یکسان اما جرم اتمی کمی متفاوت دارند و کربن ۱۳ در مقایسه با کربن ۱۲ کمی سنگین‌تر است. گیاهان به دو گروه دسته‌بندی می‌شوند: در گروه اول یا C۳، گیاهانی چون سیر، بادمجان، گلابی، عدس و گندم و در گروه دوم کوچک‌تر یا C۴، مواد خوراکی‌ای همچون ارزن و ذرت خوشه‌ای جای می‌گیرند.

گیاهان متداول گروه C۳ کمتر و در عین حال، گیاهان گروه C۴ بیشتر حاوی ایزوتوپ سنگین کربن ۱۳ هستند و با اندازه‌گیری نسبت کربن ۱۳ به کربن ۱۲، می‌توان این دو گروه را از هم تمیز داد. اگر بیشتر از گیاهان گروه C۳ بخورید، در مقایسه با زمانی که گیاهان C۴ بیشتری می‌خورید، غلظت ایزوتوپ کربن ۱۳ در بدن کمتر خواهد بود.

مومیایی‌هایی که پژوهشگران فرانسوی روی آن‌ها تحقیق کردند بقایای ۴۵ نفر بود که طی قرن ۱۹ به دو موزه در لیون فرانسه منتقل شده بودند. الکساندرا توزو^۳ رهبر تیم پژوهشی دانشگاه لیون توضیح داد: «روش ما کمی متفاوت بود. ما بیشتر با استخوان‌ها و دندان‌ها کار کردیم در حالی که اغلب پژوهشگران مو، کولاژن و پروتئین را بررسی می‌کنند. همچنین ما بر روی بازه‌های زمانی بسیار گوناگون کار کردیم و چون برای هر دوره مومیایی زیادی در دسترس نبود، توانستیم گستره‌ی زمانی زیادی را تحت پوشش قرار دهیم.»

پژوهشگران یافته‌های خود را در مجله‌ی علوم باستان‌شناسی^۴ چاپ کردند. آن‌ها نسبت کربن ۱۳ به کربن ۱۲ (و همچنین برخی نسبت‌های دیگر ایزوتوپ) را در استخوان، مینای دندان و موی بقایای مومیایی‌ها اندازه‌گیری کردند و آن‌ها را با اندازه‌گیری‌های مشابهی که روی خوک‌های با رژیم غذایی کنترل‌شده متشکل از نسبت‌های متفاوت مواد غذایی C^۳ و C^۴ انجام شده بود، مقایسه کردند. از آنجایی که سوخت‌وساز خوک شبیه انسان است، می‌توان نسبت ایزوتوپ کربن آن‌ها را با آنچه در مومیایی‌ها پیدا شده مقایسه کرد.

مو نسبت به دندان یا استخوان، پروتئین حیوانی بیشتری جذب می‌کند و نسبت‌های ایزوتوپ در موی مومیایی‌ها با آنچه در موی

^۳ Alexandra Touzeau

^۴ The Journal of Archaeological Science

اروپایی‌های گیاهخوار امروزی وجود دارد، مطابقت دارد و تأیید می‌کند. مصریان باستان نیز بیشتر گیاهخوار بوده‌اند. همانند بیشتر انسان‌های امروزی، برنامه‌ی غذایی آن‌ها آشکارا مبتنی بر گندم و جو بوده است. نتیجه‌ی اصلی تحقیقات این بود که غلات دسته‌ی C₄ مانند ارزن و ذرت خوشه‌ای قسمت کمی از برنامه‌ی غذایی آن‌ها یعنی کمتر از ۱۰٪ را تشکیل می‌داده است.

اما چند مورد شگفت‌آور وجود داشت.

توزو گفت: «متوجه شدیم که در طول زمان برنامه‌ی غذایی تغییری نکرده است حال آن که انتظار تغییر داشتیم.» این موضوع نشان می‌دهد زمانی که ناحیه‌ی اطراف رود نیل بین ۳۵۰۰ پیش از میلاد تا ۶۰۰ پس از میلاد پیوسته در حال خشک شدن بوده، مصریان باستان به خوبی با محیط سازگار شده بودند.

از دید کیت اسپنس^۵، باستان‌شناس و متخصص مصر باستان در دانشگاه کمبریج بریتانیا، این امر قابل انتظار بوده است. وی گفت: «اگر چه منطقه بسیار خشک است اما آن‌ها با مدیریت آبیاری در امتداد رودخانه توانستند محصولاتی را کشت کنند که خیلی هم مؤثر بوده است.» زمانی که سطح رود نیل پایین آمد، کشاورزان تنها به رودخانه نزدیک‌تر شده و همچون گذشته به کشاورزی ادامه دادند.

^۵ Kate Spence

معمای واقعی ماهی است. احتمالاً بیشتر مردم انتظار دارند مصریان باستان که در کنار رود نیل زندگی می‌کرده‌اند ماهی‌های زیادی خورده باشند. با این حال با وجود شواهد فرهنگی فراوان، به نظر می‌آید ماهی قسمت کوچکی از برنامه‌ی غذایی آنها بوده است.



اسپنس می‌گوید: «شواهد بسیاری دال بر ماهی‌گیری (با نیزه و تور) در نقش‌برجسته‌های دیوارها و اشیای مصری وجود دارد و ماهی در لیست فهرست پیشکش‌ها نیز بوده است. همچنین شواهد زیادی مبنی بر مصرف ماهی در غزه و امامه وجود دارد.» اسپنس اضافه می‌کند که برخی نوشته‌ها نشان می‌دهد که چند گونه از ماهی‌ها به دلیل عقاید مذهبی مصرف نمی‌شدند. او می‌گوید با این همه، کمی شگفت‌آور است که بررسی ایزوتوپ‌ها نشان می‌دهد ماهی مصرف چندانی نداشته است.