

## Encuentran la evidencia más antigua del uso del fuego para cocinar alimentos

El Ciudadano · 19 de noviembre de 2022

*Los restos de un enorme pez marcan los primeros signos de cocción realizada por humanos prehistóricos. Esta dieta en particular pudo ser el parteaguas en la historia de la civilización.*



Cocinar es la capacidad de **procesar alimentos controlando la temperatura a la que se calientan** e incluye por supuesto una amplia variedad de métodos.

**Leer más:** [Investigan el origen de las bacterias que viajan por el planeta](#)

La pregunta de **cuándo fue que el hombre primitivo comenzó a usar el fuego para cocinar** ha sido objeto de muchas discusiones científicas durante más de un siglo. Ahora, un equipo internacional liderado por universidades israelíes, **realizó un análisis detallado de los restos de un antiguo pez**, encontrado en el sitio arqueológico Gesher Benot Ya'aqov, en la zona del lago Hula, en el norte de Israel, el cual arrojó nuevas evidencias sobre el tema.

### ¿Por qué es importante este hallazgo?

El estudio demuestra la enorme importancia de los peces en la vida de los humanos prehistóricos, tanto para su dieta como para su estabilidad social. Además, al estudiar los restos de peces encontrados en

Gesher Benot Ya'aqob, se pudo reconstruir, por primera vez, **la población de peces del antiguo lago Hula y mostrar que este depósito de agua albergó alguna vez especies que se extinguieron con el tiempo.**

Entre estas especies se incluían **peces barbos gigantes, similares a las carpas actuales, que alcanzaban hasta dos metros de largo.** La gran cantidad de restos de pescado encontrados en el sitio demuestra su consumo frecuente por parte de los primeros humanos, quienes desarrollaron técnicas especiales de cocción.

Estos nuevos descubrimientos muestran no solo la importancia que los hábitats de agua dulce y los peces tenían para el sustento del hombre prehistórico, sino que también ilustran **la capacidad de los humanos prehistóricos para controlar el fuego** a fin de cocinar alimentos y su comprensión de los beneficios de cocinar pescado antes de comerlo.

## ¿Qué descubrieron exactamente?

Los investigadores se centraron en los dientes faríngeos (utilizados para moler alimentos duros como conchas) pertenecientes a peces de la familia de las carpas. Estos dientes fueron encontrados en grandes cantidades en diferentes estratos arqueológicos del sitio. **Al estudiar la estructura de los cristales que forman el esmalte de los dientes** (cuyo tamaño aumenta con la exposición al calor), los investigadores pudieron probar que los peces capturados en el antiguo lago Hula estuvieron expuestos a temperaturas adecuadas para cocinar, y no fueron simplemente quemados por un incendio espontáneo. Hasta ahora, la evidencia del uso del fuego para cocinar se había limitado a sitios que comenzaron a usarse mucho más tarde que el sitio investigado, **la mayoría asociados con el surgimiento de nuestra propia especie, homo sapiens.** El análisis detallado de **los restos muestra que el pescado se cocinó hace aproximadamente 780,000 años.**

## ¿Qué significa todo esto?

El hecho de que la cocción del pescado sea evidente durante un período tan largo e ininterrumpido en el sitio, indica una tradición continua de cocinar alimentos. Este es otro de una serie de descubrimientos relacionados con las **altas capacidades cognitivas de los cazadores-recolectores que estaban activos en la antigua región del Valle de Hula.**

Estos grupos conocían profundamente su entorno y los diversos recursos que les ofrecía. Además, muestra que tenían un **amplio conocimiento de los ciclos de vida de diferentes especies de plantas y animales.**

Adquirir la habilidad requerida para cocinar alimentos marca un avance evolutivo significativo, ya que proporcionó un medio adicional para hacer un uso óptimo de los recursos alimentarios disponibles. Incluso es posible que **la cocina no se limitara al pescado, sino que también incluyera varios tipos de animales y plantas.**

## ¿Por qué es importante el pescado en la historia de la humanidad?

La transición de comer alimentos crudos a comer alimentos cocidos tuvo implicaciones para el desarrollo y el comportamiento humanos. Comer alimentos cocidos reduce la energía corporal requerida para descomponer y digerir los alimentos, lo que permite que se desarrollen otros sistemas físicos. También conduce a **cambios en la estructura de la mandíbula y el cráneo humano**.

Este cambio liberó a los humanos del trabajo diario e intensivo de buscar y digerir alimentos crudos, brindándoles tiempo libre para **desarrollar nuevos sistemas sociales y de comportamiento**.

Algunos científicos ven el consumo de pescado como un hito en la evolución cognitiva humana, proporcionando **un catalizador para el desarrollo del cerebro**: comer pescado es lo que hizo a los humanos modernos.

Incluso hoy día, es ampliamente conocido que el contenido de la carne de pescado, como los ácidos grasos omega-3, zinc, yodo y más, **contribuye en gran medida al desarrollo del cerebro**.

Los investigadores sugieren que la explotación de peces en hábitats de agua dulce fue el primer paso en **la ruta de los humanos prehistóricos fuera de África**. El hombre primitivo comenzó a comer pescado hace alrededor de 2 millones de años, pero cocinar pescado, como se encuentra en su estudio, representó una verdadera revolución en la dieta y es una base importante para comprender la relación entre el hombre, el medio ambiente, el clima y la migración al intentar para reconstruir la historia de los primeros humanos.

El equipo de investigación cree que la ubicación de las áreas de agua dulce, algunas de ellas en zonas que se secaron hace mucho tiempo y se convirtieron en desiertos áridos, **determinó la ruta de la migración del hombre primitivo de África al Levante y más allá**. Estos hábitats no solo proporcionaron agua potable y atrajeron animales al área, sino que la captura de peces en aguas poco profundas es una tarea relativamente simple y segura, con una recompensa nutricional muy alta.

Los resultados de la investigación fueron publicados en la revista *Nature Ecology & Evolution* con el título “Evidencia de la cocción de pescado hace 780,000 años en Gesher Benot Ya’aqov, Israel” el 14 de noviembre de 2022. El equipo fue encabezado por el doctor Irit Zohar, del Museo Steinhardt de Historia Natural de la Universidad de Tel Aviv, Israel.

*Foto: Iván Rojas*

**Recuerda suscribirte a nuestro boletín**

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 [elciudadano.com](http://elciudadano.com)

---

**Fuente:** El Ciudadano