

PALEOLİTİK ÇAĞ'DA ATEŞ VE YERLEŞİM BİÇİMLERİ
ATEŞİN BİÇİM DEĞİŞİKLİĞİ ENERJİSİ OLARAK KULLANIMI:
YİYECEKLERİN PİŞİRİLMESİ

Bu konuda araştırmalar yapan Coon, Breuil, Glory gibi araştırmacılar çeşitli yataklardan gelen örnekler üzerinde yapılan incelemeler sonucunda Alt Paleolitikten başlayarak bazı olası yiyecek pişirme teknikleri ileri sürmüşlerdir:

Kor üzerinde pişirme:

Paleolitik için olanaklı olanlar içerisinde en basit olanıdır. Bu çağda gerçekleştirilebilir bir pişirme tekniğidir. Ancak bu tür pişirme özel izler bırakmamaktadır.

Kızartma:

Pişirilecek besin maddeleri ocaktan çıkan ısı ile doğrudan temas ettirilecek şekilde yerleştirilir. Kor ya da alevden yanmaması için odun ya da şişe geçirilir ya da ocağın üstünde ateşten belirli uzaklıktaki taşımaliğlara oturtulur. Paleolitik yataklarda iki ucu yanmış ancak ortası yanmamış kemikler buna kanıt gösterilmektedir. Bu çağda metal şişler olmadığından yiyecekler yeşil çubuklarda kızartılabilir. Yapılan deneyler yeşil çubukların etten daha geç yandığını göstermiştir. Etin geçirildiği kısımlar da ateşten yalıtılmıştır. Bu şişler ocağın iki yanına dikilmiş odun taş ya da kemik taşımaliğlar üstüne yatay olarak konulmuştur. Bu taşımaliğların odun olanlarını bulma imkanı yoktur. Oysa kemik ve taş olanlar korunmuş olmalıdırlar.

Rusya'da Üst Paleolitik buluntu yerlerinde bu düzenleme şekli mamut kemikleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine bazı ocaklarda ocakların etrafına dikilmiş taşlar bulunmuştur. Özellikle Sibiry'a'dakiler buna güzel bir örnek oluşturmaktadır.

Izgarada pişirme:

Bu tür pişirme, pişirilecek yiyeceğin daha önceden kızdırılmış bir taşımaliğ üzerine doğrudan konulması üzerinedir. Bu yöntem Paleolitikte et, balık ya da bitkisel yiyeceği ocak içinde kızdırılmış taşlar üzerine yerleştirilerek kolayca yapılabilir. Bazı ocakların içine ve

yanına bırakılmış yanmış taşlar Alt Paleolitikten başlayarak bu pişirme şekli olarak yorumlanabilir.

F.Bordes Pech-de l'Aze II'nin Acheuleen seviyesinde 1 metrekareden fazla yüzeyi kaplayan yassı taşlardan bir döşeme üzerine kurulmuş pek çok ocak bulunmuştur. Sibirya'da Malta'da kömürlü tabakaların altına değil üstüne konulmuş yatay yassı taşların varlığı da bu tür pişirmeyi desteklemektedir.

Kızgın kül içinde pişirme:

Basit oluşu ile bu yöntemin Paleolitikte yaygın olarak kullanıldığı düşünülebilir ancak hiçbir arkeolojik iz bırakmamıştır.

Taşlar içinde buğulama:

Daha önce ısıtılmış taşlardan çıkan ısı buğulama şeklindeki bir pişirmeyi düşündürtebilir. Birikmiş olan ısıyı yavaş yavaş geri veren bir taş yığını arasına yiyeceğin yerleştirilmesiyle gerçekleştirilir.

Fransa'da Ariège Bölgesindeki La Vache Mağarasında yanmış bir çakıl yığını ortasında kuş kemikleri bulunmuştur. Ancak hayvanın ateşten çıkarılarak yenmemiş olması ilginçtir. Deneyler bir koyun budununun fazla sorun olmaksızın bu şekilde pişirildiğini göstermiştir.

Diğer pişirme yöntemleri:

Buraya kadarki yöntemler basit olduğundan hemen akla gelenleridir. Bunlar günümüzde de çeşitli ilkel toplumlarda geniş ölçüde uygulanmaktadır. Ancak akla hemen gelmeyecek bazı özel teknikler de uygulanmış olabilir. Örneğin Moğollarda uygulanan ancak belirli bir teknolojik işlemi gerektiren deri içinde pişirme tekniğini buna iyi bir örnek olarak verebiliriz. Bu pişirme şekli bu bölgede sadece keçi ve köstebeğe uygulanmaktadır. Çünkü yalnızca bu iki cins, işlem için gerekli olan dayanıklılıktaki deriye sahiptirler. Bu işlemde önce hayvanın başı kesilir. Tüm kemik, et ve organlar açılan delikten çıkarılır. Ayakların yalnızca alt uç delikleri bırakılır. Bu işlem saatlerce sürer zira derinin kesinlikle kesilmemesi gerekir. Bu arada taşlar ısıtılmak için ocağa konmuştur. Kızdırılan taşlar boşaltılan deriye küçük parçalar halinde kesilmiş etlerle doldurulur ve iyice doldurulmuş olan deride başın kesilmesiyle oluşan delik sıkıca dikilir. Deri içine konmuş olan et 1,5-2 saat yalnızca deri içine konan kızgın taşlarla pişer. Pişme bitince deri karından yarılar et dışarı çıkarılır.

Kızdırılmış taşlarla kaynatma: Ateş üzerine doğrudan konulacak kabın yokluğu düşünüldüğünde Paleolitikte kaynatma için sıvı içine kızgın taş atma tekniği düşünülebilir. Bu sıvı tahta, kabuk ya da deri bir kabın içine konmuş olabilir. Bu yöntem yakın zaman kadar dünyada kullanılmıştır. Örneğin Fransa'da Landes Bölgesi'nde süt kaynatmak için kullanılmıştır. Prehistoryenler çevre ya da ocakta bulunan çok sayıda yanmış taşla bu teknik arasında ilişki bulmuşlardır.

Ateş üzeride kaynatma:

Sıvı ya da suya batırılmış katı yiyeceklerin ateş üzerinde doğrudan ya da dolaylı oturtulmuş bir kap içinde kaynatılmasıdır.

Metal ya da toprak kapların yokluğu nedeniyle prehistoryenlerin çoğu bu tekniğin Paleolitikte kullanılmayacağı görüşünde birleşmektedirler. Oysa konu daha ayrıntılı bir düşünce tarzıyla ele alındığında bu uygulamanın mümkün olabileceği görülebilir. Bazı bitkiler, kabuklar kömürleşmeden ısıyı aktarabilirler. Bazı yerlilerin yeşil bambulardan kaplar içinde yemek pişirdikleri saptanmıştır.

Kille sararak pişirme:

Paleolitikte uygulanabilir bir tekniktir. Özellikle katı yiyecek kille sarıldıktan sonra ateş üzerine bırakılarak pişirilmiş olabilir. Pişince kap kırılır ve içinden yiyecek çıkarılır. Paleolitikte buna ilişkin hiçbir iz bulunamamıştır.

Fırında pişirme:

3 tür fırın kullanılmıştır: Toprak ya da taştan örülmüş, yığın halinde ve gömülmüş fırınlar olmak üzere.

Yiyeceklerin pişirilmesi insanın biyolojik ve kültürel evriminde değişmelere neden olmuştur. Çok sayıda prehistoryen pişmiş besinlerin yenmesinin insanın fizyolojik ya da psikik evrimini değiştirmiş olması gerektiğini savunmaktadır.

Ateş beslenme ekonomisini değiştirme aracı olarak görülmektedir. Bunun sonucunda da insanın fizik evrimi önemli derecede etkilenmiştir.

YARARLANILAN KAYNAK:

Perlés,C., (1977), Préhistoire du feu, Paris, Masson.