

Húszezer éves szobrok

A szakemberek szerint ezek a figurák mintegy húsz-ezer évvel ezelőtt készültek. Kurszk körzetében, az avgyejevszkiji csiszolatlan kőkorszakbeli településhely ásatásai során bukkant rájuk az az expedíció, amelyben a moszkvai Állami Egyetem Antropológiai Intézetének és az akadémiai Régészeti Intézet leningrádi tagozatának munkatársai vettek részt. (APN)



Első századi kéziratok Etiópiában

A régészek úgy vélik, hogy a Holt-tengeri tekercsek megtalálása óta az etiópiai kolostorokban talált, az időszámításunk első századaiból származó, hatalmas mennyiségű kézirat a legszámottevőbb lelet. 1965 óta 50 000 (!) kézitről készült fényképmásolat. A kutatók bizonyosak benne, hogy ezek feldolgozása során nemcsak Etiópia és a szomszédos országok múltjának kevésbé ismert korszakaira derül fény, hanem mindarra is, amit az akkori legtájékozottabb tudósok a világról tudtak. Bizonyára fontos adatokkal egészítik ki a kereszténység eredetére vonatkozó ismereteinket is.

E felbecsülhetetlen történelmi értékek azért maradtak fenn majdnem kétezer éven át, mert: a) az etiópiai kódexírók nagyon gondosan másolták le az ősi szövegeket; b) tartós anyagra másolták őket; c) a száraz éghajlat a kéziratokat épségben megtartotta; d) Etiópiát nem érte el a VII. században kezdődő iszlám terjeszkedés, ezért művelődési emlékei ránk maradhattak.

A kéziratok orvosi, hadászati, történelmi, hitvilágbeli és számos egyéb kérdéskörrel foglalkoznak. (Science et Vie)

A páfrányfenyő a nagyvárosok eszményi fája?

A páfrányfenyőt* nemcsak Dél-Kínában, hanem Japánban, az Egyesült Államokban, Európában stb. is kedvelik park- és néhol út menti faként. Hatalmas termető, szép törzsű fa, ezért eszményi nagyvárosi fává válhatna, annál is inkább, mert jól tűri az ágak visszavágását. Fagyálló, sőt bizonyos fokig tűzálló is. Ellenáll a rovaroknak, mert leveleiben rovarölő hatású anyagok vannak, s a baktériumok, a vírusok és a gombák okozta fertőzésekre sem érzékeny. Egyetlen „szépséghibája” az, hogy a szaga szokatlan, sokaknak nem kellemes. Drezdában már több mint 220 ilyen fa virul, Berlinben 33, igaz, közülük 14 a friedrichsfeldi állatkertben. (Urania)

A kőkorszaki szaki élete és a zsírelemzés

Az NSZK-ban, Lommersum, Geissenklösterle, Horn-Staad stb. környékén olyan őskőkori és csiszolt kőkori lakóbarlangokat tártak fel, amelyekben különféle zsírokat tartalmazó földrétegek vannak. Az ősember alighanem elégette az elejtett vadállatok csontjait, s a csontolaj a földbe ivódott. A laboratóriumban ez az olaj a földből kiolvasztható, s gázkromatográfiás eljárással elemezhető. Minthogy maguk az olajok csak nehezen gőzölögthetők el, a zsírsavak metilészteréivé alakítják át őket; ezekből egyetlen grammnak a milliommódresze is elegendő a vizsgálat céljára. A zsírok összetétele egyértelműen utal eredetükre. Így a lakóbarlangokban a csontolajon kívül az állatok szőrzetéből eredő olajat is sikerült találni. A sok szőrzetolaj arra vall, hogy a barlang tálját bundákkal borították be: a kutatók medve- és mammutbundákra gyanakodnak. Találtak még halzsírt is, és ez meg a sok halszálla nagymérvű halfogyasztásra mutat.

Az egyik tűzrakó helyről megállapították, hogy annak tüzeit vadlőcsontokkal táplálták, egy másiktól meg azt, hogy ott a tüzet rénszarvascsontok elégetésével tartották fenn.

Az üledékekből előkerült virágpor, rágcslófog és csigahéj vizsgálata szerint e barlangoknak a környezete fákkal csak gyéren benépesült tundra volt, így nem meglepő, hogy az állatok csontjait égették el.

A csiszolt kőkorszakból (i. e. 5000–2000) való legtöbb edény csak töredékeiben került elő. Olykor e töredékeket sikerült összeilleszteni, kiegészíteni. De vajon egy-egy edényfajtában meghatározott tartalmú ételt

tartottak-e, miként napjainkban? Erre a kérdésre is segít felelni a zsírelemzés. Például egy tárolóedény töredékében marhafaggyút találtak, míg egy csészéében vajzsírt. Az edény gyakran nem is állítható helyre, de a zsírnymok azonosíthatók!

A zsír alapján a megpörkölt ételmaradékokat szintén kielemezhetik. Segít ebben a paleobotanikus is, mert ő az ételmaradékból el tudja különíteni a maghéjat, abból pedig meg tudja határozni a növényt. E két szaktudomány együttműködésével összeállítható az egykor fogyasztott magvak és gyümölcsök listája. Eszerint a csiszolt kőkori emberének étlapja meglehetősen változatos volt! Fogyasztotta — egyebek között — a búza, a rozs, a moggyoró, a borsmustár, a repcsény és a sárgarepce magját. A mákhéjak és a mák zsírja arra mutatnak, hogy talán az ópiumot is ismerte.

Találtak ebből az időből való tűz égette kőveket. Néprajzi párhuzamok alapján már régebben is gondoltak arra, hogy ezek főzőkövek: nyílt lángon erősen főlhevítették, majd a megfőzendő ételbe tették őket, s ezek úgy melegítették az ételt, mint a mai merülőforralók. Az e kővekről lekapart zsírmadékok elemzése kimutatta, hogy valóban főzőkövekről van szó.

A kutatók összefoglalóan azt állapították meg, hogy e barlangokban az őskőkori (tehát mintegy 32 ezer évvel ezelőtt) a fő táplálék a hal volt, a tüzelőanyag állati csont, s a barlangokat mammutbőrrel bélelték ki. A csiszolt kőkori barlangokban már fogyasztottak vaját, marhafaggyút és növényi olajokat, s már sok természetett növénynek a magva is szerepelt az étlapon. (Umschau)