Употребление молочных продуктов в европейском неолите росло с юга на север

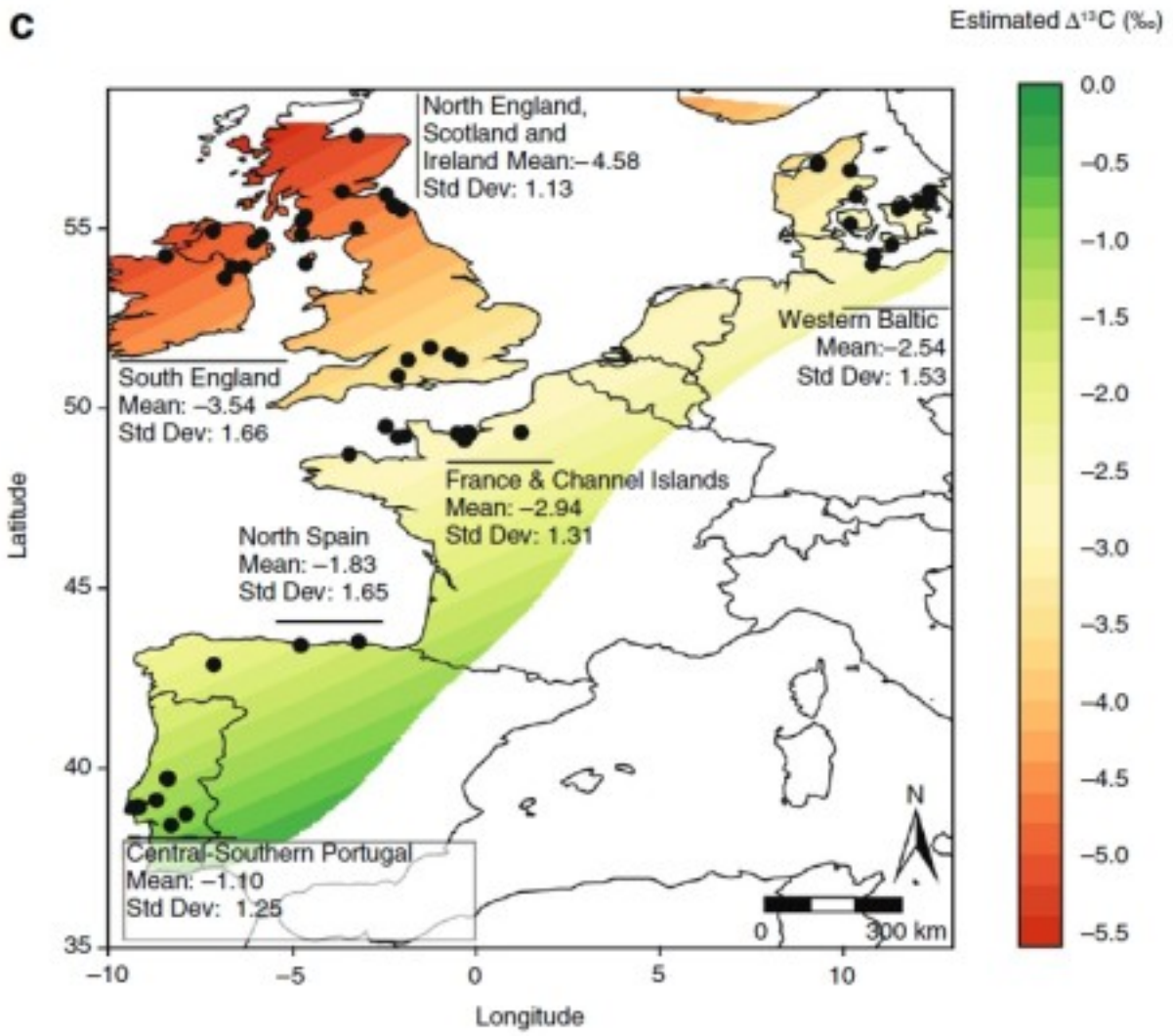
Исследуя остатки молочного жира на керамике в поселениях европейского атлантического побережья в переходном периоде от охоты-собирательства к сельскому хозяйству, исследователи обнаружили, что частота употребления в пищу молочных продуктов увеличивается по мере того, как сельское хозяйство продвигается в более северные широты.

В статье, опубликованной в журнале Nature Communications, исследуются особенности образа жизни населения европейского атлантического побережья в переходный период от охоты-собирательства к сельскому хозяйству. Авторы анализировали керамику на раскопках поселений от южного до северного побережья Атлантики с датировками от 7000 до 6000 лет назад. Всего было изучено 647 остатков керамических изделий. Для определения происхождения следов жиров на керамике использовали молекулярный и изотопный анализы.

К удивлению специалистов, они не нашли следов приготовления пищи из морепродуктов на керамике прибрежных поселений. По их мнению, это означает, что люди готовили рыбу и морепродукты не в керамических горшках, а иным способом. Исключение составляли керамические изделия западной Балтики, которые традиционно применялись для приготовления рыбы еще охотниками-собирателями-рыболовами.

Что касается использования продуктов молочного животноводства, то в частоте остатков молочного жира на керамике наблюдалась широтная закономерность. На побережье Британии и Ирландии 80% керамики хранили следы молочного жира, в то время как на юге – на побережье Испании и Португалии, эти следы встречались реже. При этом они свидетельствовали о разведении не коров, а коз и овец.

По словам авторов, их исследование выявило, что в переходный период от охоты-собирательства к производящему хозяйству образ жизни людей был весьма разнообразным. Результаты показывают, что они стали употреблять в пищу продукты молочного животноводства по мере того, как сельское хозяйство продвигалось на север. Авторы связывают это в повышенной потребностью жителей северных широт в витамине D.



Частота выявления следов молочного жира на керамике, определенная по изотопному анализу углерода. Меньшая доля изотопа 13C (красно-коричневые тона) говорит о молочном происхождении жира.

Источник:

Miriam Cubas et al. Latitudinal gradient in dairy production with the introduction of farming in Atlantic Europe // NATURE COMMUNICATIONS | (2020) 11:2036 | https://doi.org/10.1038/s41467-020-15907-4

https://www.nature.com/articles/s41467-020-15907-4