

Специалисты заглянули на кухню людей Индской цивилизации

Анализ жиров и зерен крахмала на поверхности керамической посуды показал, какие продукты и как использовали для приготовления пищи жители Индской цивилизации и предшествующей ей эпохи.

Новое исследование по реконструкции кухни наших предков [опубликовано в журнале *Frontiers in Ecology and Evolution*](#). Работа проводилась в индийском штате Гуджарат, на артефактах археологического памятника Шикарпур, в месте раскопок Индской, или Хараппской, цивилизации бронзового века. Эта цивилизация процветала в период от 2600 до 2000 лет до н.э. на территории современного Пакистана и северо-западной Индии и считается третьей по древности цивилизацией мира.

Специалисты изучали остатки пищи на стенках керамической посуды, при этом одновременно определяли видовую принадлежность зерен крахмала и анализировали состав липидов. В ходе работы были изучены 11 керамических сосудов из Шикарпура с датировками от 4200 до 4000 лет назад. Чтобы проследить эффект культурных изменений, изучили также 17 сосудов возрастом от 5300 до 4300 лет из соседних археологических памятников Датрана и Лотешвар, последний был основан полукочевыми земледельцами и скотоводами в медном веке.

«Наши результаты показали, что в течение как медного, так и бронзового веков на севере Гуджарата люди использовали для приготовления пищи ингредиенты, добытые разными путями. Собирали некоторые дикорастущие растения, выращивали культурные растения, использовали продукты скотоводства, а некоторые получали путем торгового обмена», — говорит доктор Хуан Хозе Гарсия-Гранеро, первый автор статьи.

Например, в керамических сосудах из Датраны 99% крахмальных зерен принадлежали семейству, к которому относятся пшеница, ячмень, рожь и их дикие родственники. Но они не произрастают в Гуджарате, значит, их должны были привозить из других мест. Сосуды из Лотешвара и Шикарпура содержали зерна крахмала, по большей части (67% и 73%) из бобовых. Специалисты обнаружили также следы корневища имбиря, которое сначала размалывали и потом использовали в готовке пищи.

Липиды, оставшиеся на стенках сосудов, в основном происходили из животных жиров. Как было определено по анализу изотопов углерода, 78% жиров происходило от всеядных животных – свиней, птиц и кроликов. Это было неожиданно, так как кости животных на стоянках медного и бронзового веков в Гуджарате в основном принадлежали жвачным животным: крупному рогатому скоту, овцам, козам, а также диким оленям и антилопам. Но жир жвачных животных обнаружен только в 22% сосудов. Не найдено липидных следов из рыбы или молочных продуктов. По отсутствию фитолитов специалисты сделали вывод, что люди тщательно очищали растения от несъедобных частей прежде чем использовать их в готовке.

К своему удивлению, авторы не нашли доказательств того, что глубокие культурные изменения от медного века до Индской цивилизации оказали какое-либо влияние на то, как люди обрабатывали животные и растительные ингредиенты и как они готовили пищу. Вместе с тем, разнообразие найденных растительных и животных ингредиентов показывает, что уже в то время их использовали целенаправленно, смешивали в разных сочетаниях и получали разные блюда.

Источник:

[Juan José García-Granero et al. Integrating Lipid and Starch Grain Analyses From Pottery Vessels to Explore Prehistoric Foodways in Northern Gujarat, India // Front. Ecol. Evol., 16 March 2022 <https://doi.org/10.3389/fevo.2022.840199>](#)

Цитата по пресс-релизу на сайте EurekAlert <https://www.eurekalert.org/news-releases/947036>