

Vi vet vad de åt

Tack vare analys av proteiner i bland annat tänder kan forskarna få mer en detaljerad bild av vad individer ätit långt tillbaka i tiden. Men sådana analyser görs ännu inte rutinmässigt. Denna bild av forntida kost bygger även på mer etablerade analysmetoder.

AV JOHAN JARNESTAD OCH MATS KARLSSON

4 000 F.KR: FRIESACK, TYSKLAND

Vid en jaktplats i Friesack, sex mil från Berlin, kalasade jägare och samlare för 6 000 år sedan på bland annat vildsvin och fisk. På krukskärvor med fastbrända matrester hittades spår av enzymer typiska för karprom. Det är ett mångsidigt livsmedel som bland annat kan grillas, stekas, marineras, rökas, torkas och mjölksyras. Skärvorna i Friesack visar att den där troligen kokats i fiskbuljong och täckts med blad. Men om spåren kommer av en enda måltid eller flera är omöjligt att säga.



3 300 F.KR: ÖTZI SISTA MÅLTID

När ismannen Ötzi mötte döden för 5 300 år sedan hade han ätit en rejäl måltid innan han begav sig upp i Alperna, vid dagens gräns mellan Österrike och Italien. Analys av hans maginnehåll visade att han laddat med långkokt eller torkat kött från stenbock eller kronhjort. Han hade även ätit ett bröd av enkornsvete och det fanns spår av en giftig ormbunksart. Det var en måltid med mycket fett, proteiner och kolhydrater, som gav energi för en långre vandring.



400 F.KR: TOLLUNDMANNENS SISTA MÅLTID

Den danska Tollundmannen hade ätit en gröt med många ingredienser innan han offrades i en mosse för 2 400 år sedan. Den är med största sannolikhet inte representativ för vad folk åt till vardags, utan en specialrätt för den som skulle offras åt gudarna. Gröten var kokt med korn, linfrö, oljedädra och åkerviol, samt "ogräsen" pilört, svinmålla, åkerbinda och näselväxten pipdån. Lite fisk hade han också fått.



6 800 F.KR: CATAL HÖYÜK, TURKIET

Ett stort steg för bakkonsten var när jästsvampar började användas. Fler ingredienser tillkom också, visar fynd från Catal Höyük. Nu användes domesticerat vete och korn, tillsammans med malda kikärtor och linser. Brödet som analyserades i början av 2024 hade dock ännu inte gräddats, men jästs. Det gör det till världens hittills äldsta jästa bröd. Ett tydligt fingeravtryck på degen fanns kvar.



12.000 F.KR: SVARTA ÖKNEN, JORDANIEN

I en eldstad på en boplatz hittades 2016 brödsmlor minst 4 000 år äldre än det första jordbruket. Analys med elektronmikroskop visade på frön av vildvete och vildkorn, föregångare till dagens sädeslag. De hade malt, siktats och knådats, vilket pekade på att det var smulor från ett troligen pitaliknande bröd. Rötter av vattenväxter som halvgräs och säv hade bankats och blandats i mjölet. Det hade en nötaktig smak, visar provbakning.