Medizin, Gewürz oder Mageninhalt? Konsum von Nicht-Nahrungspflanzen beim Neanderthaler

Axel Berger

Institut für Ur- und Frühgeschichte Weyertal 125 — 50923 Köln Universität zu Köln

Seminar: Low, Slow, Vegan oder Paläo? Entwicklung der menschlichen Ernährung Sommersemester 2016 Dr. Daniela Holst

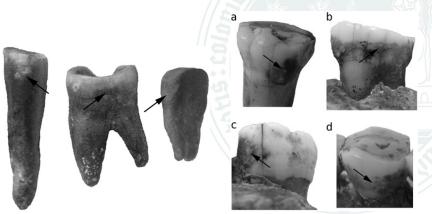


1 / 15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01



Zahnstein als neue Quelle



Zahnstein an Zähnen von Shanidar III (links), Spy I (rechts ab) und Spy II (rechts cd); ungleiche Maßstäbe [He11].

173

2/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



He11

Stärkekörner im Zahnstein



Mikroskopisch sichtbare Spuren im Zahnstein von Neanderthalern aus El-Sidrón. a) Stärkekörner in der Matrix; b) beschädigtes Stärkekorn in polarisiertem Licht; c) fadenförmige und kugelige (coccus) Bakterien [Ha12].

F3

3/15

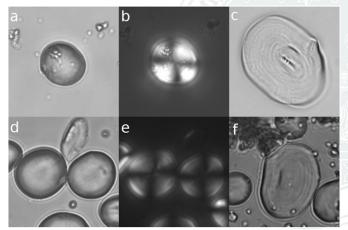
Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



Ha12

Gerstenstärke in Shanidar



Rezente Gerstenstärkekörner im Vergleich zu denen aus Shanidar. ab) Shanidar im Hellfeld und kreuzpolarisiert; de) dasselbe rezent; c) gekochtes Korn aus Shanidar; f) rezentes Korn nach 5 Minuten Kochen [He11].

4/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

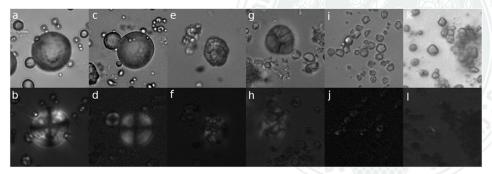
Universität zu Köln



He11

Fi3

Kauen beschädigt Stärkekörner nicht



Vergleich zwischen rohen und zerkauten Stärkekornern, oben Hellfeld, unten kreuzpolarisiert, links roh, rechts gekocht. a–d) Weizen; e–h) Hafer; i–l) Reis [He11].

F3

5/15

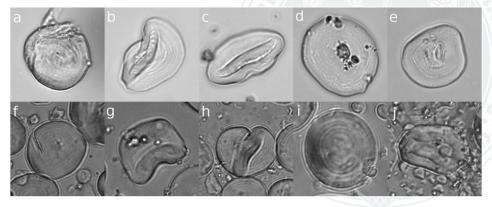
Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



He11

Alte und rezente gekochte Stärke im Vergleich



Gekochte Stärkekörner, oben Shanidar, unten rezent; a–d und f–i: Gerste; e und j: Weizen [He11].



6/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



He11

Rauch, Bitumen und Heilpflanzen

Sample no.	SEM analysis	MS Markers	Microfossils	Interpretation	
Adult 2			181		
SD-1427m	NA	NA	9 starch	Ate starchy food	
SD-1427b	NA	NA	>20 starch 1 phytolith	Ate starchy food	
SD-1427c	Filamentous and coccoidal.	NA	8 starch	Ate starchy food	
SDR-007c	NA	HC, FAME, C, PAH, Ho, Ph Pr	20 starch	Ate several different cooked starchy plants. Inhaled woody smoke. No evidence for protein, Evidence of contact with oil shale/bitumen.	
Adult 3.					
SD-1217e	Filamentous and coccoidal.	HC (trace)	8 starch	Ate cooked starchy food	
SD-1218a	NA	NA	7 starch	Ate starchy food	
Adult 4					
SD-1604	NA	HC, C, PhOH, PA, PAH, Az, Co, Ac*	0 starch	Ate a range of cooked carbohydrates. Azulenes and coumarins consistent with yarrow and camomile. Inhaled wood smoke and/or ate smoked food. Protein markers. No evidence of lipids from animal meat. Traces of moulding material.	
Adult 5					
SD-1327i	NA	NA	5 starch	Ate starchy food	
SD-1327 h Juvenile 1	NA	NA	8 starch	Ate starchy food	
SD-1716			4 starch	Ate starchy food	

Key to abbreviations: *HC* hydrocarbon, *FAME* fatty acid methyl ester, *C=2*-cyclopenten-1-one derivatives, *PAH* polynuclear aromatic hydrocarbons, *Ho* hopanes, *Ph* phytane, *Pr* pristane, *PhOH* phenols, *PA* phenolic acids, *Az* azulenes, *Co* coumarins, *Ac** acrylates *modern contamination (for details on chemical compounds, see ESM_4 pdf)

1763

7 / 15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



Ha12

Oder Mageninhalt von Pflanzenfressern?

"One of their greatest delicacies is the contents of a reindeer's stomach. If a Greenlander kills a reindeer, and is unable to convey much of it home with him, he will, I believe, secure the stomach first of all; and the last thing an Eskimo lady enjoins upon her lover, when he sets off reindeer-hunting, is that he must reserve for her the stomach of his prey. It is no doubt because they stand in need of vegetable food that they prize this so highly, and also because it is in reality a very choice collection of the finest moss and grasses which that gourmet, the reindeer, picks out for himself. It has undergone a sort of stewing in the process of semi-digestion, while the gastric juice provides a somewhat sharp and aromatic sauce. Many will no doubt make a wry face at the thought of this dish, but they really need not do so. I have tasted it, and found it not uneatable, though somewhat sour, like fermented milk. As a dish for very special occasions, it is served up with pieces of blubber and crowberries" (Nansen, 1893).

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



Bu14

8/15

1713

Oder als Gewürz zur Geschmacksversserung?

Ingestion order	Leaf species chewed with meat	Part of prey	Chimpanzee consumer
1, 8	Diospyros abyssinica	abdominal muscles	KK (adult male)
2,7	Chrysophyllum albidum	stomach and intestine	AJ (adult male)
			LR (adult female)
3, 4	Uvariopsis congensis	carcass	LR (adult female)
			KK (adult male)
5	Teclea nobilis	carcass	LR (adult female)
6	Antiaris toxicaria	carcass	OG (juvenile male)
9, 10, 11	Bosqueia phoberos	carcass	OU (adult female)
			OG (juvenile male)
			OT (juvenile female)
12	<i>Urera</i> sp.	skin, head	QT (adult female)
13	Trema orientalis	abdominal organs	AJ (adult male)

Blätter, die von Schimpansen in Kanyawara, Kibale Nationalpark, Uganda, zusammen mit dem Fleisch von gejagten roten Kolobusaffen gekaut werden [Kr15].

9/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

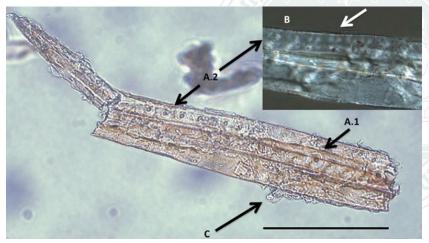
Universität zu Köln



Kr15

1713

Mund und Zähne als Werkzeug



Ein Splitter Nadelholz aus dem Zahnbelag eines Neanderthalers von El Sidrón. C) anhaftender Zahnstein. Maßstab 100 μm [Ra16].

F3

10/15

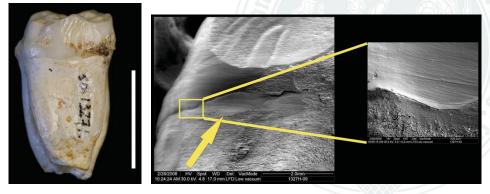
Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



Ra16

Zahn als Werkzeug



Beginnende Furchenbildung an einem Zahn aus El Sidrón durch Verwendung als Werkzeug (Fasern) [Ra16].



11/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



Ra16

Zahnstein als Archiv für das Microbiom

Pathogens and host immunity in the ancient human oral cavity

Christina Warinner^{1,2}, João F Matias Rodrigues^{3,4}, Rounak Vyas^{3,4}, Christian Trachsel⁵, Natallia Shved¹, Jonas Grossmann⁵, Anita Radini^{6,7}, Y Hancock⁸, Raul Y Tito², Sarah Fiddyment⁶, Camilla Speller⁶, Jessica Hendy⁶, Sophy Charlton⁶, Hans Ulrich Luder⁹, Domingo C Salazar-García^{10–12}, Elisabeth Eppler^{13,14}, Roger Seiler¹, Lars H Hansen^{15,16}, José Alfredo Samaniego Castruita¹⁷, Simon Barkow-Oesterreicher⁵, Kai Yik Teoh⁶, Christian D Kelstrup¹⁸, Jesper V Olsen¹⁸, Paolo Nanni⁵, Toshihisa Kawai^{19,20}, Eske Willerslev¹⁷, Christian von Mering^{3,4}, Cecil M Lewis Jr², Matthew J Collins⁶, M Thomas P Gilbert^{17,21}, Frank Rühli^{1,22} & Enrico Cappellini^{17,22}

Ancient teeth reveal clues about microbiome evolution

Jyoti Madhusoodanan, Science Writer

5764-5765 | PNAS | May 24, 2016 | vol. 113 | no. 21



Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01



Résumé

Mögliche Quellen für Materialspuren im Zahnbelag:

- Konsum von Nahrungspflanzen (He11)
- Konsum des Mageninhaltes von Jagdwild (Bu14)
- Nicht-Nahrungspflanzen als Medizin (Ha12, Ha13)
- Nicht-Nahrungspflanzen als Gewürz (Kr15)
- eingeatmeter Rauch oder Staub (Ha12)
- Gebrauch der Zähne als Werkzeug (Ha12, Ra16)
- Zahnhygiene (Ra16)



Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

Universität zu Köln



13/15

Handout und Literatur

Vielen Dank



Handout und Literatur liegen auf: www.axel.berger-odenthal.de/work/Referat/

F3

14/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01



Literatur

Bu14 Laura T. Buck & Chris B. Stringer,

Having the stomach for it: A contribution to Neanderthal diets? Quaternary Science Reviews 96 (2014), 161–167.

Ha12 Karen Hardy et al.,

Neanderthal medics? Evidence for food, cooking, and medicinal plants entrapped in dental calculus. Naturwissenschaften 27 (2012), 617–626.

- Ha13 Karen Hardy, Stephen Buckley & Michael Huffman, Neanderthal self-medication in context. Antiquity 87 (2013), 873–878.
- He11 Amanda G. Henry, Alison S. Brooks & Dolores R. Piperno,

Microfossils in calculus demonstrate consumption of plants and cooked foods in Neanderthal diets (Shanidar III, Iraq; Spy I and II, Belgium). PNAS 108 (2011). 486–491.

- Kr15 Sabrina Krief, Camille Daujeard, Marie-Hélène Moncel, Noemie Lamon & Vernon Reynolds, Flavouring food: the contribution of chimpanzee behaviour to the understanding of Neanderthal calculus composition and plant use in Neanderthal diets. Antiquity 89 (2015), 464–471.
- Ma16 Jyoti Madhusoodanan, Ancient teeth reveal clues about microbiome evolution. PNAS 113 (2016), 5764–5765.
- Ra16 Anita Radini, Stephen Buckley, Antonio Rosas, Almudena Estalrrich, Marco de la Rasilla & Karen Hardy, Neanderthals, rees and dental calculus, New evidence from El Sidrón. Antiquity 90 (2016), 290–301.

Wa16 Christina Warinner et al., Pathogens and host immunity in the ancient human oral cavity. NatGen 46 (2016), 336–344.



15/15

Dipl-Ing. Axel Berger Institut für Ur- und Frühgeschichte 2016-06-01

