阿塞拜疆发现5000年前的乳制品和葡萄酒痕迹

对南高加索青铜时代陶器的研究揭示了早期饮食与饮品实践，包括以葡萄为基础的饮料和未经烹煮的乳制品。

2026年4月30日星期四



考古学家发现新的证据表明，约5000年前，南高加索地区的人们已经在制作和饮用乳制品以及以葡萄为基础的饮料，这进一步丰富了人们对青铜时代社区如何准备食物并在餐桌上共享食物的认识。

这项研究成果来自发表于《美国国家科学院院刊》（Proceedings of the National Academy of Sciences）的一项国际研究。研究分析了阿塞拜疆Qaraçinar遗址出土的52件陶器。参与研究的机构包括巴里阿尔多·莫罗大学、波恩大学以及欧洲和阿塞拜疆的其他多家机构。研究表明，在青铜时代横跨该地区传播的库拉—阿拉克斯文化，会根据不同用途使用不同类型的陶器，包括烹饪、储存以及盛放食物和饮品。

根据研究，素面陶器主要用于烹饪，而红黑抛光陶器则更多用于食用未经烹煮的乳制品，以及由水果和葡萄制成的饮料。研究人员还发现了植物油、植物蜡和针叶树树脂的痕迹，这些物质可能被用作调味或防腐。在一些样本中，残留物指向葡萄汁或葡萄酒，并可能与树脂混合，这种做法会赋予饮品独

特风味，并有助于保存。

分析还在部分残留物中识别出粟米，这一发现表明当时与中亚地区已有接触，因为那里的这种谷物已被栽培。研究人员表示，这是粟米在南高加索地区最早有记录的出现之一。

巴里大学史前与原史时期考古学教授朱利奥·帕伦比表示，这些陶器在库拉—阿拉克斯社区的日常生活中居于核心地位，并很可能在社会整合和文化传播中发挥了重要作用。这项研究进一步印证了考古证据：发酵饮品、乳制品加工以及复杂的食物制作，早在青铜时代就已成为生活的一部分，时间远早于此前人们的普遍认知。