

### **Konserverade stenåldersjägarna kött under vatten?**

När en mängd mastodontben grävdes fram i södra Michigan i USA, började Daniel C. Fisher, paleontolog vid University of Michigan, fundera över hur de tidiga amerikanerna kunnat bevara överskottet från stora djur som mastodonter och mammutar. Intill benfynden påträffades två kolonner av barkade granpålar som pressats ner i botten på en tidigare damm. Ben från kroppsdelar som innehåller mycket och bra kött fanns runt pålarna. Fisher tror att träkolonnerna användes till att förankra och markera köttförråd. Köttet kunde på detta sätt bevaras under långa perioder i kallt vatten. Genom praktiska försök har Fisher konstaterat att kött nedlagt på senhösten är ätbart långt in på våren och därför kan ha utgjort en viktig näringskälla under vintrarna. De laktobakterier som koloniserar köttet är inte farliga för människan men kan hindra andra, skadligare, mikroorganismer från att angripa köttet. Köttet får dock en ovanlig lukt och smak, inte olik mycket vällagrad ost.  
*(Svenska Dagbladet 16/4 2000)*