

Enter words / phrases / DOI / ISBN / authors / keywords / etc.

This Journal

Search

Advanced search

Home > Food and History > List of Issues > Volume 19, Issue 1-2 > DOI: 10.1484/J.FOOD.5.126407

< Previous article

Next article >

## Stones that Made Food. A Lithic Viewpoint on Food Production Practices in the Early Mediterranean Neolithic

Author:  
Niccolò Mazzuco  
Pages: pp. 255-273

<https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.126407>

Abstract

PDF

### Abstract

Food gathering and production are daily and fundamental activities for the reproduction and development of human societies, now and in the past. Food practices are deeply embedded in social, cultural, environmental and technological settings. During prehistory, for example, the most important changes in lithic technology were linked to the appearance of new techniques for obtaining food: more effective, requiring less time and fewer raw materials or simply better suited to the environmental and cultural framework. With the transition towards a farming economy, new food practices appeared, which gave rise to new skill sets, technologies and knowledge. This article focuses on the flaked stone tools of the Early Mediterranean Neolithic and their use for the obtainment of foodstuffs from both vegetal and animal resources. In particular, this article concerns the stone tools and techniques associated with hunting, animal slaughter and butchering, as well as with crop harvesting tasks. How were those tools made and how were they used? Were those tools crucial for food production? What factors influenced their geographical and chronological variability? What can we learn about early farming societies and their economic organization by studying them?

La collecte et la production de nourriture sont des activités quotidiennes et fondamentales pour la reproduction et le développement des sociétés humaines, aujourd'hui comme dans le passé. Les pratiques alimentaires sont profondément ancrées dans des contextes sociaux, culturels, environnementaux et technologiques. Au cours de la Préhistoire, par exemple, les changements les plus importants dans la technologie lithique ont été liés à l'apparition de nouvelles techniques pour se procurer de la nourriture : plus efficaces, nécessitant moins de temps et moins de matières premières ou simplement mieux adaptées au cadre environnemental et culturel. Avec la transition vers une économie agricole, de nouvelles pratiques alimentaires sont apparues, qui ont donné lieu à de nouvelles compétences, technologies et connaissances. Cet article se concentre sur les outils en pierre taillée du Néolithique ancien méditerranéen et leur utilisation pour l'obtention de denrées alimentaires à partir de ressources végétales et animales. En particulier, cet article concerne les outils en pierre et les techniques associées à la chasse, à l'abattage et au dépeçage des animaux ainsi qu'aux tâches de récolte des cultures. Comment ces outils étaient-ils fabriqués et comment étaient-ils utilisés ? Ces outils étaient-ils essentiels à la production alimentaire ? Quels facteurs ont influencé leur variabilité géographique et chronologique ? Que pouvons-nous apprendre sur les premières sociétés agricoles et leur organisation économique en les étudiant ?

## Food and History

### Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation



Print ISSN: 1780-3187 Online ISSN: 2034-2101

[Current issue](#) | [List of issues](#)

[TOC alerts](#) | [RSS](#)

### Article / Chapter Tools

[Add to Favorites](#) | [Email to a Friend](#) | [Send to Citation Mgr](#) | [Track Citations](#) | [Download PDF](#)

### Related Content Search

By Author

Niccolò Mazzuco

Search

Most Read

Most Cited

De l'hymne au territoire à l'apologie des terroirs. Une brève histoire des inventaires culinaires italiens depuis l'Unification (1861)  
Antonella Campanini

Taste and the tomato in Italy: a transatlantic history  
David Gentilcore

The idea of "Indian food", between the colonial and the global  
Sami Zubaida

Le triangle culinaire (1965)  
Claude Lévi-Strauss

Meat in ancient Greece : sacrificial, sacred or secular ?  
Gunnel Ekroth

### Purchase Options

#### Individual Offers

- Food and History (2021) (online only): EUR  
174.00

#### Institutional Offers

- Food and History (2021) (online only): EUR  
174.00

[Add to cart](#)

#### Brepols Publishers

[Author Information](#)  
[Contact Us](#)  
[About Us](#)

#### Brepols Online

[Journals](#)  
[Books](#)  
[Book Series](#)

**BREPOLS  PUBLISHERS**

[Privacy Policy](#) | [Terms & Conditions](#)

©2021 Brepols Publishers