

از اولین بستنی، پیتزا، چیپس و نوشابه ای که بشر خورد چه می دانید؟ تاریخچه خوشمزه ها!

آن طور که از شواهد تاریخی پیداست، بشر اولیه خیلی برایش فرقی نمی کرد چه بخورد و بیش از آن که مزه ها مهم باشد، سیر شدن اهمیت داشت. اما سرشت تنوع طلب آدم ها نگذاشت به همان خوراکی های معمولی قناعت کنند. به همین دلیل انسان کم کم به فکر کشف شکل های تازه تر و طعم های متنوع تر افتاد و خوراکی ها و نوشیدنی های جدید را، مثل جزیره های ناشناخته، فتح کرد و بر آن قدم گذاشت. اینجوری هاست که حالا هر خوراکی و نوشیدنی که جزو خوردنی های معمول و روز مره مان است، برای خودش تاریخچه، سرگذشت و قصه ای دارد. قصه هایی که شاید دانستنش برایتان جالب و جذاب باشد. در پرونده امروز «زندگی سلام» سر کی کشیده ایم به دنیای رنگارنگ و خوش عطر و طعم تاریخچه خوراکی های جورواجور. اگر دوست دارید بدانید خوراکی مورد علاقه و محبوبتان چه مسیری طی کرده تا امروز، با این طعم و سر و شکل به دستتان برسد، با ما همراه باشید.

نوشابه؛ نوشیدنیِ پر طرفدار

به شکل کلی تاریخچه نوشابه سازی به زمانی بر می گردد که بشر علاوه بر مصرف آب آشامیدنی سالم، می توانست با افزودن موادی مثل طعم دهنده ها و شیرین کننده ها به آب، شربت تهیه کند. منتها ریشه «نوشابه» به دوران باستان برمی گردد. دو هزار سال قبل، یونانی ها و رومی ها ارزش دارویی آب معدنی را شناختند و برای آرامش، با این آب دوش می گرفتند. در اواخر سده ۱۷۰۰ میلادی، اروپایی ها و آمریکایی ها شروع به نوشیدن آب معدنی گازدار به خاطر خواص درمانی اش کردند و از سال های ۱۸۳۰ آب گازدار برای اولین بار در بطری های شیشه ای فروخته شد. در اوایل دهه ۱۸۸۰ داروسازان محرک های قوی برای افزودن به آب گازدار آزمایش کردند که شامل میوه های شیرین کولا و برگ های کوکا

داروساز آتلانتایی به نام «جان پمبرتون»، گامی مهم برای ترکیب کوکا با کولا برداشت چیزی را ایجاد کرد که مشهورترین نوشیدنی جهان یعنی «کوکا کولا» شد. ایرانی ها هم از قدیم، طعم دهنده هایی نظیر به لیمو، شیر، آلبالو، زرشک، آلو و انجیر را با آب ترکیب می کردند و از بسیاری گیاهان مثل نناع، آویشن، بهار تارنج و ... اسانس و در ادامه، عرقیات گیاهی درست می کردند.

ماست؛ تقویت کننده استخوان و اعصاب

خیلی از ما به صورت تجربی یاد گرفته ایم که چطور می شود شیر را به «ماست» تبدیل کرد، اما معمولاً از فرآیند علمی آن بی اطلاعیم. ماست از تخمیر شیر- معمولاً گاو- توسط نوعی باکتری به نام لاکتوباسیلوس حاصل می شود قدیمی ترین اسناد تاریخی حاکی از آن است که در حدود ۵۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح، آشور و مصر، به تولید ماست در مقیاس وسیع پرداختند. در ایران، ماست به صورت «ماست» یا «ماستک» شناخته می شود. این ماده غذایی در طول تاریخ، به دلیل خواص تغذیه ای و درمانی، مورد توجه بوده است. ماست به دلیل داشتن پروتئین بالا، کلسیم و ویتامین ها، برای تقویت استخوان ها و دندان ها، بهبود گوارش و تقویت سیستم ایمنی بدن، مفید است. ماست همچنین به دلیل داشتن باکتری های مفید، به بهبود سلامت دستگاه گوارش و تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می کند. ماست به دلیل داشتن طعم دلچسپ، به عنوان یک میان وعده مناسب و یک ماده غذایی مقوی برای کودکان و سالمندان، توصیه می شود. ماست به دلیل داشتن خواص متعدد، به عنوان یک ماده غذایی ضروری در رژیم های غذایی سالم، شناخته می شود. ماست به دلیل داشتن طعم دلچسپ، به عنوان یک میان وعده مناسب و یک ماده غذایی مقوی برای کودکان و سالمندان، توصیه می شود.

ماکارونی؛ رشته های محبوب

ماکارونی یکی از فرآورده های مهم گندم است که تولید آن را به چینی ها نسبت داده اند و مورخان عقیده دارند که این محصول در قرن ۱۳ میلادی توسط «مارکوپولو» به اروپا و از آنجا به دیگر کشور ها رفته است. شکل گیری نخستین ماکارونی به هزاران سال پیش و در حقیقت به دورانی باز می گردد که انسان ها دیگر از مصرف غلات به شکل غذاهای دیر هضم به ستوه آمده بودند. آن ها آرد حاصل از فرایند تفکیک غلات از پوسته را که به دو صورت دانه دانه و پودری درآمده بود با کمی آب، شیر و تخم مرغ مخلوط می کردند و خمیر به دست آمده را پس از ورز دادن به اشکال مختلف اعم از قرص نان، انواع کوفته، پن کیک و نیز ورقه های نازک خمیر که به شکل رشته رشته بریده و طبخ می شد مورد مصرف قرار دادند.

ساندویچ؛ خوش طعم و فوری

این روزها ساندویچ پر طرفدارترین غذای فوری و سبک دنیاست. اما مخترع این خوردنی ساده دوست داشتنی چیست؟ ساندویچی که ما می شناسیم نخستین بار در سال ۱۷۶۲ میلادی توسط «جان مونتاقو»، کنت چهارم انگلستان اختراع شد. آن طور که در روایت های تاریخی نقل شده، مونتاقو که در طول سال های حیاتش پست های مختلف سیاسی و نظامی زیادی تجربه کرده بود، در جریان یکی از دور همی های طولانی اش، از آشپز خانه درخواست کرد غذایی برایش بیاورند که بتواند بی زحمت و بدون استفاده از قاشق و چنگال، آن را بخورد و از آنجا بود که ساندویچ متولد شد. او اقتدر از وعده غذایی گوشت و نانی که برایش آماده کرده بودند لذت برد که مدام همان را از سرآشپز طلب می کرد و به مرور این خوراکی، در کل لندن به شهرت و محبوبیت رسید. در ایران، حدود سال ۱۳۳۵ نخستین بار در خیابان استانبول تهران، چند مغازه که ماهی و ماهی دودی و لوله های کالباس می فروختند، ساندویچ عرضه کردند که بهای آن دانه ای پنج قران بود. در

سال های اول عرضه ساندویچ، افراد محترم و آبرومند رفتن به ساندویچ فروشی ها را کسر شأن می دانستند و معمولاً به چلوخوشتی و آبگوشت می رفتند اما ساندویچ، در ایران هم کم جا افتاد.

سوپ؛ ساده، راحت، صمیمی

سوپ یکی از اولین و آسان ترین غذاهایی است که آدم هایاد گرفتند بپزند. به نظر می رسد روند تهیه اش هم این طور بوده که انسان پس از اینکه گوشت را با آب پخت، برای اینکه عطر و طعمی بگیرد از سبزیجات مختلفی که خوشمزه بودند استفاده کرد و اینطوری سوپ را اختراع کرد. از طرفی هم می گویند تهیه سوپ به زمانی مربوط می شود که انسان ها حدود ۵۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح، قادر به ساخت ظروف سفالی شدند. آن ها با استفاده از این ظروف، می توانستند مایعات را روی آتش بدون این که ظرف سفالی ترک بردارد یا بشکند، قرار دهند. البته درباره اختراع سوپ باز هم روایت داریم: می گویند سوپ برای اولین بار در هزاره سوم قبل از میلاد مسیح در مصر به دست برده ای به نام «منس» پخته شد. او مرغی را از آشپزخانه فرعون بردید و آن را در آب جوشاند، ولی قبل از این که بتواند بخورد، دستگیرش کردند اما پختن مرغ در آب، ماندگار و زمینه ساز اختراع سوپ شد!

چیپس سیب زمینی؛ شاهکار تصادفی

یکی از شب های زمستان سال ۱۸۵۳ در رستوران «دریاچه ماه» در نیویورک آمریکا، شخصی همراه شام، سیب زمینی سرخ شده سفارش داد. پس از دریافت غذا این شخص با اعتراض به این که سیب زمینی ها خوب سرخ نشده اند و چندان ترد نیستند، آن را به آشپزخانه پس فرستاد. «جورج کرام»، سرآشپز رستوران که از این انتقاد حسابی عصبانی شده بود برای تمسخر، سیب زمینی ها را به نازکی کاغذ برید و به شدت به آن ها نمک زد، دوباره سرخشان کرد و محصول را به این خیال که غیرقابل خوردن است سر میز مشتری برد؛ اما دستپخت کرام به جای یک غذای بی مصرف، یک شاهکار از آب درآمد و به همین راحتی، چیپس اختراع شد. صاحب رستوران دریاچه ماه خیلی زود این خوراکی را وارد منوی غذای خود کرد. اما این «ویلیام تاپندون» از اهالی اوهایو بود که برای اولین بار چیپس سیب زمینی را از رستوران ها به مغازه های خواربار فروشی برد. راستی فکر می کنید اگر در آن شب سرد، مشتری مشکل پسند، هوس سیب زمینی سرخ کرده نمی کرد یا جورج کرام، آشپز انتقاد پذیر نبود، جهان چند سال دیگر باید در انتظار چیپس باقی می ماند؟

سوسیس و کالباس؛ به شکلِ غیر منتظره ای قدیمی!

باورتان نمی شود که سابقه تاریخی این غذا که بسیاری از ما آن را ناسالم می دانیم چقدر طولانی است! برخی منابع ذکر کرده اند که دو هزار و پانصد سال پیش در ادبیات یونان، درباره سوسیس و کالباس و سلامی مطالبی نوشته شده و حتی «هومر» در نوشته های خود به سوسیس اشاره کرده است. در واقع به جرئت می توان گفت سوسیس و کالباس جزو قدیمی ترین محصولات گوشتی و مورد توجه یونانیان بوده است. زمانی که «کنستانتین» به امپراتوری رسید، این محصولات در جشن ها و اعیاد بسیار مصرف می شد اما مدتی مورد اعتراض کلیسای آن زمان واقع و مصرف آن منع شد و دوباره با سماجت مردم، مصرف آن رو به افزایش گذاشت. در ایران گويا سابقه تهیه سوسیس و کالباس و تبدیل آن از حالت دستی به کارخانه ای به سال ۱۳۰۷ هجری شمسی و توسط یک فرد روس به نام «افونسو» در بندرانزلی برمی گردد. آن زمان سوسیس و کالباس در چه یک و بدون تقلب، کیلویی ۲۰ ریال بود.

همبرگر؛ گرد دوست داشتنی

اسم این غذا از کشور آلمان و شهر «هامبورگ» گرفته شده است. اولین بار در این ناحیه گوشت گاو را پهن کرده، به شکل گرد در آوردند، در روغن سرخ کردند و داخل نان قرار دادند. یک خوراکی که مورد استقبال فراوان مردم قرار گرفت. در زمان جنگ جهانی اول، به دلیل احساسات ضد آلمانی در دنیا، نام همبرگر برای مدتی به «استیک» یا «بیفتک» تغییر یافت؛ در حالی که مواد اولیه و روش پختش تقریباً همان بود. منتها همبرگر از زمانی شهرت امروزی خود را به دست آورد که «ری کروک»، اولین رستوران «مک دونالد» را در اواسط دهه ۱۹۵۰ تأسیس کرد و مهم ترین محصول خود را، همبرگر قرار داد.

پیتزا؛ رنگارنگ، متنوع، خوشمزه

پیتزا را با ایتالیا و شهر ناپل می شناسند. اما این غذای پر طرفدار راه درازی را پیمود تا به یک غذای جهانی تبدیل شد. قصه این است که سربازان داریوش نوعی نان پهن را روی سیرهای خود می پختند و روی آن را با پنیر و خرما می پوشاندند. می گویند یونانی ها پختن چنین نان هایی را از ایرانیان آموختند. این مدل نان از یونان به روم رفت و در جنوب ایتالیا معمول شد. پیتزا در بین ایتالیایی ها بسیار محبوب شد و خیلی زود به شکل غذای محلی آن ها درآمد. بعد هم ایتالیایی ها پیتزا را به آمریکا بردند؛ در واقع یک مهاجر ایتالیایی به نام «جنارولمباردی» یک مغازه کوچک پیتزافروشی در محله ایتالیایی نشین نیویورک باز کرد. البته نقل قول دیگری هم می گوید بعد از جنگ جهانی دوم، مصرف پیتزا فراگیرتر و بین سربازان آمریکایی در ایتالیا بسیار پر طرفدار شد به طوری که گاهی پیتزافروشی ها نمی توانستند جوابگوی تقاضای زیاد مشتریان آمریکایی خود باشند و آمریکایی ها که از این غذای محلی خوششان

آمده بود، آن را با خود به خانه بردند.

بستنی؛ سرد و شیرین و شادی بخش

عاشقان «بستنی» کم نیستند. این خوردنی سرد یخی، در تابستان حال خیلی ها را جا می آورد. بستنی های امروزی نوع تحول یافته نوشیدنی ها و دسرهای یخ زده قدیم است. البته در شکل امروزی، خامه و طعم دهنده های گوناگون هم به آن اضافه می شود. براساس شواهد تاریخی «اسکندر مقدونی» در قرن چهارم قبل از میلاد، به نوشیدنی های یخی

علاقه فراوان داشت. غیر از او، «نرون»، امپراتور روم هم افرادی را به کوهستان ها می فرستاد تا برایش یخ و برف بیاورند، سپس آن را با شربت، پوره میوه یا عسل مخلوط می کرده و می خورده است. در ایران قدیم و پیش از شکل گرفتن بستنی به صورت امروزی، مردم شیره انگور را روی مقداری برف در کاسه ای می یختند و می خوردند. تا این که بستنی به معنای امروزی اش ساخته شد و در کشورمان هم سر و کله بستنی «اکبر مشت» پیدا شد؛ اکبر مشت اولین بستنی ساز و بستنی فروش ایران بود که بستنی را با اضافه کردن ثعلب و گلاب و زعفران، بومی کرد.

چلو کباب؛ لذیذ ایرانی

اما بشنوید از سرگذشت چلوکباب، غذای محبوب ایرانی ها. بر اساس داستانی که توسط «دوستعلی خان معیر الممالک» از نوادگان ناصرالدین شاه نقل شده است، ناصرالدین شاه ۸۷ همسر داشته که ۴ نفر از آن ها رسمی بوده اند و بقیه صیغه. روزهای جمعه که شاه قصد زیارت حضرت عبدالعظیم در شهری داشته است، پیشخدمت های او مجبور بودند روز پنجشنبه به آن منطقه بروند و گوشت ترد گوسفند، آتش و منقل را برای فردا آماده کنند تا روز جمعه، گوشت ها را به شکل های مختلف، برای ۱۰۰۰ خدمه و همسران شاه، روی آتش کباب کنند و با سبزی خوردن و پیاز نان، سر سفره بیاورند.

این، تنها داستانی است که از پیشینه شکل گیری کباب برگ، چنجه و کوبیده در ایران وجود دارد. هر چند که مشخص است قدمت کباب خیلی بیشتر از این حرف هاست.

