

## اولین نان 30 هزار سال قبل پخته شد

گروهی از باستان شناسان ایتالیایی در منطقه ای واقع در استان توسکانا بقایای اولین نان تاریخ را که انسان مدرن در 30 هزار سال قبل پخته است پیدا کردند.



گروهی از باستان شناسان ایتالیایی در منطقه ای واقع در استان توسکانا بقایای اولین نان تاریخ را که انسان مدرن در 30 هزار سال قبل پخته است پیدا کردند.

به گزارش مهر، اولین نانی که انسان مدرن تهیه کرده است یک نان برشته خوش طعم و مغذی بوده که روی سنگ های گداخته پخته شده است.

تاکنون اعتقاد بر این بود که انسان مدرن از 18 هزار سال قبل شروع به تولید آرد و طبخ نان کرده است. اکنون گروهی از محققان #171 موسسه ماقبل تاریخ و ابتدای تاریخ» کشف کردند که انسان های مدرن در دوره بلافاصله پس از دوره انسان های اولیه در 30 هزار سال قبل طرز تهیه نان را پیدا کرده بودند. همچنین تاکنون تصور می شد که جمعیت های شکارچی - جمع کننده عصر پارینه سنگی متاخر کاملاً گوشتخوار بودند اما این کشف نشان می دهد که این انسان ها از یک نان غنی از هیدراتهای کربن تغذیه می کرده اند. این نان به آنها کمک می کرده که انرژی لازم برای زندگی در محیطهای سخت و زمانهای بسیار سرد را تأمین کنند. در حقیقت این نان ، غذایی ساده برای نگهداری و سبک برای حمل بوده است.

از سویی دیگر این کشف پیشنهاد می دهد که خاستگاه اولیه استفاده از غلات اروپا و نه خاورمیانه بوده است. آثار قدیمی ترین نان دنیا در یک سایت باستانی ماقبل تاریخ در استان توسکانا کشف شده است.

این محققان در این خصوص توضیح دادند: #171 ما دو تکه عجیب ماسه سنگ را پیدا کردیم که به نظر می رسد سنگ آسیاب باشند. با بررسی محیط اطراف این سنگ ها ما نشاسته هایی را کشف کردیم که در لا به لای حفره های دو سنگ آسیاب باقی مانده بودند. ما این نشاسته ها را استخراج کردیم و با میکروسکوپ الکترونیکی مورد بررسی قرار دادیم.»

این باستان شناسان با مقایسه این نشاسته ها و نشاسته های دیگری که در سایر سایت های باستان شناسی کشف شده بود توانستند نوع گیاهی که این ماده از آن تهیه شده بود را پیدا کنند. این گیاه، نوعی چغندر قندر مردابی بوده است که ریشه های آن شکلی متورم و بلند داشته و غنی از نشاسته بوده اند. ما تردیدی نداریم که این اولین آرد تاریخ است.

این باستان شناسان مراحل تهیه این نان را بازسازی کردند و دریافتند که انسان های 30 هزار سال قبل این ریشه ها را جمع آوری کرده، آنها را خشک می کردند سپس آسیاب کرده و روی یک سنگ تنور گداخته می پختند.

نتایج این بازسازی ها تأیید کرد که نان های طبخ شده بسیار خوش طعم بوده اند.