

از طلاخوری تا فقر میلیون‌ها انسان در جهان

شاید در شبکه‌های اجتماعی اینفلوئنسرهای خارجی را دیده باشید که در رستورانی لوکس...



شاید در شبکه‌های اجتماعی اینفلوئنسرهای خارجی را دیده باشید که در رستورانی لوکس بدون هیچ دغدغه‌ای با فنجان قهوه پوشیده شده با ورقه‌ای از طلا نشسته و رو به دوربین لیخن می‌زنند. با دیدن آن‌ها چه بسا این پرسش برایتان مطرح شده باشد که آیا خوردن طلا زیان دارد یا خیر؟ طبق پژوهش‌ها، همانطور که هیچ مدرکی وجود ندارد که نشان دهد مصرف طلا در مقادیر کم، خطری برای سلامتی دارد؛ اما استفاده از طلا در مقادیر زیاد می‌تواند مضر باشد. همچنین استفاده از طلا در مواد غذایی در طول تاریخ تلاش‌های اشراف برای متمایز ساختن خود از مردم عادی بوده و ادعای درمانی بودن آن مبنای علمی ندارد. به گزارش ایسنا به نقل از **الجزیره**، در سال‌های اخیر استفاده از طلا در مواد تشکیل دهنده غذاها و نوشیدنی‌ها در رستوران‌های لوکس دنیا رواج یافته است. دیگر دیدن قهوه با روکشی از طلا یا شیرینی و تکه‌های گوشت تزئین شده با طلا عجیب نیست. وقتی افراد مشهور تجربیات خود را از این غذاها در شبکه‌های اجتماعی به اشتراک گذاشتند، این پرسش مطرح شد: آیا خوردن طلا فواید واقعی برای سلامتی دارد یا فقط یک عنصر تزئینی برای جلب توجه و برانگیختن تحسین است؟

خوردن طلا در طول تاریخ... مقدس شمردن و تجمل

از نظر تاریخی، طلا از زمان‌های قدیم در بسیاری از فرهنگ‌ها برای اهداف دارویی مورد استفاده قرار گرفته است؛ زیرا برخی باور داشتند که دارای خواص درمانی است.

مارکوپولو، جستجوگر ایتالیایی در کتاب خود «ایل میلیونه» تایید می‌کند که نخستین شواهد استفاده از طلا در غذا به مصر باستان در هزاره دوم قبل از میلاد باز می‌گردد. هدف استفاده از آن به طور اساسی عبادی بوده و مصریان باستان آن را غذایی مقدس و وسیله‌ای برای نزدیک شدن به خدایان خود می‌دانستند.

در ژاپن، استفاده از طلا در غذا به دوران باستان برمی‌گردد. در این کشور طلا به یکی از عناصر مورد استفاده برای تزئین غذاها و نوشیدنی‌های لوکس تبدیل شده بود. اعتقاد بر این است که طلا در آیین‌های غذایی به عنوان بخشی از فرهنگی که به شکوه و زیبایی معنوی اهمیت می‌داد استفاده می‌شد، به این ترتیب که به عنوان یک فلز کمیاب و گرانبها به آن نگاه می‌شد که معنای نمادین غذا را افزایش می‌دهد.

طلا همچنین در مراسم چای ژاپنی (چادو) به نوشیدنی‌ها اضافه شد. این مراسم یک سنت باستانی است که قدردانی از زیبایی ساده طبیعت را نشان می‌دهد.

در اروپا، طلا در دوران قدیم روی میز اشراف ظاهر شد. طلای خوراکی در قرون وسطی به اروپا رسید و برای تزئین غذاها در مجلل‌ترین ضیافت‌ها استفاده می‌شد. ازدواج ویولانت، دختر جیان گالاتزو ویسکونتی در سال ۱۲۸۶ هنوز در کتاب‌های تاریخ ثبت شده است. این شاهزاده با ماهیان خاویاری، اردک‌ها و پرندگان وحشی که کاملاً با ورقه‌های بسیار نازک طلا پوشانده شده بودند، مهمانان خود را خوشحال کرد.

این عروسی از نظر سیاسی و اجتماعی یک رویداد مهم بود؛ زیرا هدف آن تقویت اتحاد میان خانواده‌های نجیب زاده ایتالیا بود. به همین خاطر این دوک برای نشان دادن ثروت و نفوذ فراوان خاندان حاکم، هزینه‌ی زیادی را صرف این مراسم کرد.

غذای تزئین شده با طلا همچنین در مهمانی بزرگداشت شاهزاده بیسینانو در ونیز در سال ۱۵۶۱ سرو شد. طلا نه تنها در غذاهای اصلی مانند گوشت بلکه در نان و صدف نیز استفاده شد. این رسم قدردانی ویژه از مهمانان و توجه زیاد به جزئیات و تجمل را بازتاب می‌داد.

در صومعه سانتا ماریا در ونیز، اسنادی وجود دارد که نشان می‌دهد راهبه‌ها از طلای خوراکی برای تهیه شیرینی‌های سنتی مانند «بوسولای» استفاده می‌کردند که نوعی بیسکویت است و در مناسبت‌های خاص پخته و در خمیر آن از طلا استفاده می‌شد.

محدودیت‌های استفاده از طلا در غذا

در برخی دوره‌های تاریخی محدودیت‌هایی برای استفاده از طلا در غذا در برخی از کشورهای اروپایی اعمال شد. در شهر پادووا ایتالیا، استفاده از طلا در غذا در میان اشراف رایج بود؛ اما در قرن شانزدهم، مقامات محلی محدودیت‌هایی را برای استفاده از طلا در مواد خوراکی اعمال کردند. در جشن‌های عروسی سرو بیش از دو ظرف غذای روکش شده با طلا ممنوع بود. هدف از این محدودیت‌ها کاهش استفاده بیش از حد از مواد گرانبها در غذا و جلوگیری از اسراف طبقه اشراف بود.

در دوره‌های بعدی، اگرچه استفاده از طلا در غذاهای روزمره کاهش یافت، این سنت در برخی محافل اجتماعی فرادست ادامه یافت و در حال حاضر معمولاً برای تزئین دسرها و نوشیدنی‌ها در رستوران‌های لوکس استفاده می‌شود.

بازگشت طلا

پس از قرن هفدهم، شواهد کمی درخصوص استفاده از طلا در غذا وجود داشت. درخشش آن رو به خاموشی گذاشت تا اینکه تقریباً از سنت آشپزی ناپدید شد. بازگرداندن آن به میز غذا را به گواتیرو مارچی نسبت می‌دهند. در سال ۱۹۸۱، این سرآشپز

بزرگ ابتکار عمل به خرج داد و «ریزوتو» [غذایی مخصوص شمال ایتالیا] زعفرانی را با ورق طلا درست کرد. با این غذا، طلای خوراکی جایگاه خود را به عنوان یک ماده فاخر برای تزئین غذا، فنجان قهوه و نوشیدنی های گران قیمت باز یافت.

ثروت و شفا... حقیقت کجا است؟

بسیاری در طول دوران ها، قدرت شفابخشی را به طلا نسبت داده اند. بومیان آمریکا باور داشتند با خوردن آن قدرتی به دست می آورند که به آن ها اجازه می دهد اشیاء را بلند کنند. اگرچه نتایج کمتر تاثیرگذار بود، شیمیدانان هایی که در قرن پانزدهم شروع به کار بر روی داروهای مبتنی بر طلا کردند، آن را دارویی برای درمان بسیاری از بیماری ها می دانستند.

در قرن شانزدهم در اروپا، رسم خوردن یک دسر پوشیده از ورق طلا در پایان غذا آغاز شد. این کار یک درمان ایمن در برابر انواع بیماری های قلبی در نظر گرفته می شد. در همان قرن، داروسازان در میلان نیز شروع به روکش کردن داروها با ورق طلا کردند تا مزه آن ها را پنهان کنند.

اگر استفاده از طلا در غذا، تلاش های اشراف برای متمایز ساختن خود از مردم عادی را بازتاب می دهد، بنابراین ادعاها مبنی بر این که این ماده دارویی است که برخی از بیماری ها را درمان می کند یا ایمنی را بالا می برد، مبنای علمی قابل اعتمادی ندارد، بلکه باورهای عامه پسندی است که حقیقت ندارد.

امروزه طلای خوراکی که با کد طبقه بندی مواد غذایی «E1۷۵» شناخته می شود، به برخی غذاها، شیرینی ها و نوشیدنی ها اضافه می شود و در دوزهای کم طبق استانداردهای بین المللی بی خطر تلقی می شود.

ایمنی بهداشتی طلا در هنگام خوردن

طبق پژوهش های جدید، طلای مورد استفاده در غذاها معمولاً ۲۲ تا ۲۴ قیراط است تا از خلوص و عاری بودن از هرگونه افزودنی که ممکن است برای سلامتی مضر باشد، اطمینان حاصل شود. طلا به عنوان ماده ای واکنش ناپذیر با بدن انسان طبقه بندی می شود، به این ترتیب که بدون جذب در روده یا ورود به گردش خون از دستگاه گوارش عبور می کند که باعث می شود مصرف آن در مقادیر کم ایمن باشد.

سازمان بهداشت جهانی طلا را ماده ای غیر سمی می داند؛ اما هیچ فوایدی برای سلامت یا از نظر تغذیه ای برای آن به رسمیت نمی شناسد و تنها به عنوان یک ماده زیبایی شناختی به غذا اضافه می شود.

پژوهش های منتشر شده در وبسایت «موسسه ملی سلامت» تایید می کند که طلای خالص مورد استفاده در غذا بدون عوارض جانبی قابل ذکری از بدن عبور می کند و جذب نمی شود و با بافت های حیاتی واکنش انجام نمی دهد.

اگرچه فوایدی در راستای سلامتی برای خوردن طلا در غذا به اثبات نرسیده است؛ اما برخی از پژوهش ها روی استفاده از نانو ذرات طلا در زمینه پزشکی متمرکز شده اند، نظر به این که ممکن است در درمان برخی بیماری ها کاربرد داشته باشند. دانشگاه بریتیش کلمبیا در سال ۲۰۲۲ پژوهشی در مورد استفاده از نانو ذرات طلا برای تحریک سیستم ایمنی در درمان سرطان منتشر کرد؛ اما اشاره کرد که این نوع طلا با طلای مورد استفاده در غذاها کاملاً متفاوت است.

همانطور که هیچ مدرکی وجود ندارد که نشان دهد مصرف طلا در مقادیر کم، خطری برای سلامتی دارد؛ اما استفاده از طلا در مقادیر زیاد می تواند مضر باشد؛ زیرا تجمع آن در بدن به مرور زمان می تواند اثرات منفی بر کلیه ها و کبد داشته باشد؛ بنابراین مصرف محدود و احتیاط آمیز طلا در غذا توصیه می شود.