

اولین پیتزای جهان چگونه به وجود آمد؟

این روزها پیتزا یکی از غذاهای مطلوب ما ایرانی‌ها هم محسوب می‌شود؛ آن‌قدر مطلوب که اگر یکی دو هفته‌ای از خوردن آن به هر علت محروم شده باشیم شدیداً هوس خوردن آن به سرمان می‌زند و با رفتن به یکی از پیتزافروشی‌هایی که تعدادشان نیز کم نیست سعی می‌کنیم این میل و هوس را برطرف کنیم.



این روزها پیتزا یکی از غذاهای مطلوب ما ایرانی‌ها هم محسوب می‌شود؛ آن‌قدر مطلوب که اگر یکی دو هفته‌ای از خوردن آن به هر علت محروم شده باشیم شدیداً هوس خوردن آن به سرمان می‌زند و با رفتن به یکی از پیتزافروشی‌هایی که تعدادشان نیز کم نیست سعی می‌کنیم این میل و هوس را برطرف کنیم.

البته میل به پیتزا فقط مربوط به ایرانی‌ها نیست، بلکه در سراسر جهان مردم به خوردن این نوع غذا تمایل بسیاری دارند. شاید بارها به فرمان افتاده باشد این غذای لذیذ چگونه و توسط چه کسی برای اولین بار درست شده است.

روایت‌های مختلفی درباره تاریخچه این غذا مطرح است. متداول‌ترین آن این است که پیتزا برای اولین بار در ناپل ایتالیا در قرن هفدهم درست شد. در آن زمان پیتزا غذای مردم فقیر و ترکیبی از خمیر نان، گوجه تازه، پونه کوهی و پیاز و ریحان بود. این پیتزا در آن زمان توسط گاری‌های دستی به ماهیگیرانی که خسته و گرسنه از ماهیگیری برمی‌گشتند، فروخته می‌شد. سرانجام آوازه این غذای ساده به بیرون از ناپل رسید و مردم برای چشیدن این غذا به آنجا سفر کردند. پس از آن بود که بسیاری از مردم اطراف ناپل یاد گرفتند پیتزا را در خیابان‌های شهرشان بفروشند و سپس اولین رستوران پیتزافروشی در ناپل افتتاح شد. از این‌روست که پیتزافروشی‌های این شهر همچنان معروف است.

روایت دیگری هم وجود دارد که می‌گوید پیتزا ابتدا متعلق به ایرانیان بوده است. سربازان داریوش نوعی نان پهن را روی سپرهای خود می‌پختند و روی آن را با پنیر و خرما می‌پوشاندند. یونانی‌ها پختن چنین نان‌هایی را از ایرانیان آموختند. این نان از یونان به روم رفت و در جنوب ایتالیا معمول شد.

با وجود این‌که برخی اعتقاد دارند پیتزا از روم به جنوب ایتالیا راه یافت و تا مدت‌ها آن را غذای فقیران می‌نامیدند، برخی نیز عنوان کرده‌اند این غذای بسیار خوشمزه قدمتی نسبتاً طولانی دارد و به زمان اهالی یونانی ساکن در ماگناگریسیا در جنوب ایتالیا بازمی‌گردد.

همچنین گفته می‌شود رافائل اسپوزیتو که در ناپولی‌ای در شهر ناپل کار می‌کرد، به فکر درست کردن پیتزای مخصوصی افتاد و آن را به عنوان هدیه برای پادشاه امبرتو و ملکه مارگریتا برد.

این پیتزا شکلی بسیار میهن‌پرستانه داشت و مثل پرچم ایتالیا به رنگ‌های سفید و قرمز و سبز درست شده بود. ملکه از این پیتزا بسیار استقبال کرد و به احترام او نام این پیتزا را مارگریتا (یا همان پیتزای سبزیجات) گذاشتند. تا حدود سال ۱۸۳۰ پیتزاهای در دهکده‌های کنار خیابان به فروش می‌رسیدند و اولین پیتزافروشی واقعی به نام آنتیکاپورت آلبا در ناپل باز شد. از آن پس پیتزا در بین ایتالیایی‌ها بسیار محبوب شد و بزودی به صورت غذای محلی آنها درآمد. اما در آمریکا و دیگر کشورها چندان جایگاهی نداشت تا این‌که یک مهاجر ایتالیایی به نام جنارولمباردی مغازه کوچکی در محله ایتالیایی‌نشین نیویورک باز کرد. شاگردش آنتونیو توتونوپرو شروع به پختن پیتزا و فروش آن در مغازه کرد. طولی نکشید که پیتزاهای توتونوپرو بسیار پرفرمدار شد و لمباردی را به فکر باز کردن یک پیتزافروشی در سال ۱۹۰۵ انداخت. بعد از جنگ جهانی دوم مصرف پیتزا بین سربازان آمریکایی در ایتالیا بسیار پرفرمدار شد، به طوری که گاهی پیتزافروشی‌ها نمی‌توانستند جوابگوی تقاضای بی‌حد و مرز مشتریان آمریکایی خود باشند.

سربازان آمریکایی که از این غذای محلی خوششان آمده بود آن را با خود به خانه بردند. ایتالیایی‌ها که بعد از جنگ اقتصادشان صدمه دیده بود با مهاجرت به سایر کشورهای اروپایی، پیتزا را در تمام اروپا رواج دادند.

با رشد جمعیت در دهه ۱۹۵۰ به خصوص در آمریکا کم کم رستوران‌های زنجیره‌ای بوجود آمد؛ چون پیتزا نسبتاً سریع و آسان تهیه می‌شد و حملش آسان بود.

رستوران‌ها نیز به این فکر افتادند که برای جلب مشتری بیشتر، قسمتی از کار خود را به حمل پیتزاهای سفارش داده شده به خانه مشتریان (به صورت مجانی) اختصاص دهند.

در ایران نیز سال ۱۳۴۷ رضا رئیسی، فارغ‌التحصیل کشاورزی از دانشگاه پلی‌تکنیک کالیفرنیا در سنت لوئیس ایسیپو، اولین پیتزافروشی را به نام «پیتزا پنتری» افتتاح کرد. البته برخی اعتقاد دارند اولین پیتزافروشی تهران، پیتزا داوود نام دارد که در خیابان نوفل لوشاتو قرار دارد و تا به امروز هم به مشتریان خود سرویس می‌دهد.

در مجموع می‌توان گفت با تمام سلامت و رنگ و بوی عالی غذای ایران که بسیار تاثیرگذار بوده، نمی‌توان از این مساله به آسانی گذشت که متأسفانه در چند سال گذشته ذائقه ایرانی بشدت فرنگی شده، تا آنجا که یکی از مهم‌ترین تفریحات ایرانیان در این روزها رفتن به رستوران‌ها و اغذیه‌فروشی‌هایی است که با نام فست‌فود شناخته می‌شود که البته این فرهنگ جدید خود پژوهشی جداگانه می‌طلبد.

سها روحانی / جام جم