

Több évtizede felbontatlan élelmiszereket kóstolgatnak a HISTORY szakértői

A legrégebbi tésztát Kínában, a legrégebbi vaját Írországból a legrégebbi magyar bort Németországban találták meg. A HISTORY *Minőségét megőrzi: ehető történelem* című sorozatának főszereplői nem ennyire régi, de több évtizede bontatlan élelmiszereket bontanak fel csütörtök esténként.

A sorozat gasztronómiai szakértői 55 éves leveskonzervet, 40 éves chipset és 106 éves világháborús élelmiszercsomagot kóstolnak meg csütörtök esténként, de a történelem legrégebbi ételleletei még ezeken a különlegességeken is tútesznek több ezer évvel. Manapság elrettentő példaként szokták emlegetni az állagukat éveken át megőrző gyorsételeket, de egyszer talán ugyanolyan hasznosak lesznek a régészek és történészek számára, mint az alábbi öt étel- és itallelet.

350 éves tokaji Szászországból

Magyarország legrégebbi bontatlan bora egy 1650 és 1690 között palackozott tokaji II. (Erős) Ágost lengyel király és szász választófejedelem pincéjéből, amely egy drezdai aukción bukkant fel a két világháború között. Egy 2006-os londoni aukción hasonló palackokra bukkantak, és ott fel is bontottak egyet. Az egyik szerencsés szakértő, aki megkóstolhatta, Sigi

Hiss, érett, aszalt gyümölcsös, karamellás ízjegyekről számolt be. Ám ezek a tételek a tétel is zsenge újborknak számítanak a IV. századi palack mellett, amely egy római nemes sírjában találtak meg. A speyeri „Römerwein” feltételezések szerint azért maradhatott fenn, mert az üveget viasszal zárták le, és pár csepp olívaolajjal tartósították. A palack a speyeri múzeumban látható.

Vajashordók az írországi mocsárból

Írországból több mint 200 vajjal töltött hordó került elő tőzegmocsarokból, amelyeket valószínűleg „hűtőszekrénynek” használtak a bronz- és vaskori emberek – bár egyes kutatók úgy vélik, hogy nem csak tartósítani akarták így a tejterméket, hanem ízletesebbé is próbálták tenni. A legöregebb hordót 2009-ben találták meg. Az egy méter hosszú és 30 centi átmérőjű edény és tartalma korát háromezer évre becsülték.

Ókori sajt Egyiptomból

Ptámesz a híres II. Ramszesz fáraó uralkodása alatt volt katonai vezető és főkincstárnok az egyiptomi Újbirodalom idején. Sírját egy 2013-es ásatás során tárták fel, és a leletek között egy kemény, fehér maradványt is találtak. A kutatók mintát vettek belőle, és öt olyan fehérjét mutattak ki belőle, ami gyakori a tehén-, juh-, kecske- és bivalytejben. Két protein pedig csak a tehéntejben fordul elő. Vagyis sajtról van szó – 3300 éves sajtról. Kóstolni nem kóstolták, de a tudósok szerint sokkal savanyúbb volt, mint a mai sajtok.

Honnan származik a tészta?

A tészta eredetét viták övezik, vannak, akik szerint Kínából származik, mások szerint arab vagy olasz gyökerekkel bír. A legrégebbi leletet a kínaiak tudják felmutatni: 2005-ben a „kínai Pompeinek” is nevezett Lajában 4000 éves tésztát találtak. Igaz, ez még nem rizsből vagy búzából készült, hanem kölesből. Ekkoriban már a nyugatról érkezett búzát is ismerték, de nem terjedt el általánosan – Kínában a búzát sokáig a szegények eledelének tartották, és nem örvendett túl nagy presztízsnak. Érdekesség, hogy a két világháború között Amerikában elterjedt a legenda, hogy a tésztát Marco Polo hozta be Itáliába Kínából – ennek azonban nincs alapja, a velencei felfedező idején már az olaszok is régóta készítették pastát.

Korábban ettünk kenyeret, mint gondoltuk

Egy angliai ásatáson 1999-ben elszenesedett fadarabokat találtak, de egy régész közelebbről is megvizsgálta a leleteket, és összezúzott árpaszemeket talált bennük. Ekkor úgy tűnt, a világ legrégebbi, 5500 éves kenyérmaradványára bukkantak. Aztán 2018-ban Jordániában kiderült szenzációs felfedezést tett egy kutatócsoport. A Natúf-kultúrához tartozó lelőhelyen 14 ezer évre datált lapos lepényszerűséget találtak, amit őrölt vadbúza és sziki káka magvából készítettek. Ez azért volt meglepő, mert a mezőgazdaság csak mintegy négyezer évvel később alakult ki. Ám a lelet nyomán ma már tudjuk, hogy már a vadászó-gyűjtögető népek is sütöttek olyan ételféleségeket különböző növények őrleményéből, amiket a kenyér elődjének nevezhetünk.

A Minőségét megőrzi: ehető történelem új részei csütörtök esténként 21:30-kor a HISTORY-n.