

9 Νοεμβρίου 2019

Μαγειρική αρχαιολογία - Φτιάχνοντας ξανά συνταγές 4000 ετών

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Οι 4000 ετών οδηγίες για το βραστό αρνιού μοιάζουν κυρίως με λίστα των συστατικών παρά μια τυπική συνταγή, αλλά οι επιστήμονες αποκωδικοποιούν τα υλικά και είναι σε θέση να πλησιάσουν πολύ τις αρχαίες γεύσεις.



«Χρησιμοποιείτε κρέας. Ετοιμάζετε το νερό. Προσθέτετε αλάτι, αποξηραμένα κέικ κριθαριού, κρεμμύδι, περσική καρύδα και γάλα. Μπορείτε να προσθέσετε πράσο και σκόρδο». Καθώς είναι αδύνατο να ζητήσει κανείς από τον σεφ να αποκαλύψει τα κομμάτια που λείπουν μετά από 4.000 χρόνια, μια ομάδα διεθνών επιστημόνων που μελετούν την μαγειρική ιστορία, τη χημεία τροφίμων και την σφηνοειδή γραφή (το Βαβυλωνιανό σύστημα γραφής που αναπτύχθηκε αρχικά από τους αρχαίους Σουμερίους της Μεσοποταμίας) εργάζονται για να αναδημιουργήσουν αυτό το πιάτο και τρεις άλλες από τις παλαιότερες γνωστές συνταγές του κόσμου.

Είναι ένα είδος μαγειρικής αρχαιολογίας που χρησιμοποιεί ταμπλέτες από τη Βαβυλωνιακή Συλλογή του Πανεπιστημίου Γέιλ για να αποκτήσει μια βαθύτερη κατανόηση αυτού του πολιτισμού υπό το πρίσμα της γεύσης.



Το βραστό αρνιού που με μικρή παραλλαγή φτιάχνεται και σήμερα

«Είναι σαν να προσπαθείς να ανακατασκευάσεις ένα τραγούδι. Μια νότα μπορεί να κάνει όλη τη διαφορά», δήλωσε ο Gojko Barjamovic, δείχνοντας τα δισκία με τις συνταγές στο Μουσείο Φυσικής Ιστορίας του Γέιλ. Ο εμπειρογνώμονας για την ιστορία των Ασσυρίων του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ, επανεξέτασε τα δισκία και συνέταξε τη διεπιστημονική ομάδα που είχε επιφορτιστεί με το να ζωντανέψει ξανά τις αρχαίες συνταγές, μαγειρεύοντάς τες.

Τρεις από τις αρχαίες πέτρινες ταμπλέτες χρονολογούνται γύρω στο 1730 π.Χ. και η άλλη είναι περίπου 1.000 χρόνια νεότερη. Όλες προέρχονται από την περιοχή της Μεσοποταμίας, η οποία περιλαμβάνει τη Βαβυλώνα και την Ασσυρία, που είναι σήμερα οι περιοχές του Ιράκ νότια της Βαγδάτης και βόρεια της Βαγδάτης, συμπεριλαμβανομένων τμημάτων της Συρίας και της Τουρκίας. Από τα παλαιότερα τρία δισκία, το πιο άθικτο είναι ένας κατάλογος συστατικών για 25 συνταγές

βραστών και ζωμούς, τα άλλα δύο, που περιέχουν επιπλέον 10 συνταγές, προχωρούν περαιτέρω σε βάθος με οδηγίες μαγειρέματος και προτάσεις παρουσίασης, αλλά αυτές είναι σπασμένες και συνεπώς όχι τόσο ευανάγνωστες.

«Όλα τα υλικά σήμερα και πριν από 4.000 χρόνια είναι τα ίδια: ένα κομμάτι κρέατος είναι βασικά κομμάτι κρέατος. Από φυσική άποψη, η διαδικασία είναι η ίδια. Υπάρχει μια επιστήμη που είναι η ίδια σήμερα όπως ήταν πριν από 4.000 χρόνια», δήλωσε ο Jurado Gonzalez, ερευνητής της ομάδας. Οι επιστήμονες χρησιμοποίησαν όσα γνωρίζουν για τις ανθρώπινες γευστικές προτιμήσεις, τα απαραίτητα για την προετοιμασία που δεν αλλάζουν δραστικά με την πάροδο του χρόνου και αυτά που υποθέτουν ότι μπορεί να είναι σωστές αναλογίες συστατικών για να πετύχουν την πλησιέστερη προσέγγιση μιας αυθεντικής συνταγής.

Αυτό που αποκάλυψαν οι ερευνητές δείχνει, εν μέρει, την εξέλιξη ενός βραστού με αρνί που εξακολουθεί να επικρατεί στο Ιράκ με μικρές παραλλαγές. Κάποια πιάτα θεωρείται πως έχουν επίσης μοναδικές ιδιότητες. Υπάρχει για παράδειγμα μια σούπα που μπορεί να κάνει καλό σε κάποιον που πάσχει από κρυολόγημα. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το ότι υπάρχουν και υλικά τα οποία δεν υπήρχαν στην περιοχή και είναι ενδεικτικά της επαφής μεταξύ πολιτισμών.

Στην αρχαία αυτή μαγειρική υπάρχει επίσης ένα στοιχείο επιδεξιότητας και ικανότητας, όμοιο με των σεφ σήμερα. Ακριβώς όπως οι σημερινοί μοριακοί γαστρονόμοι θα μπορούσαν να δημιουργήσουν ένα πιάτο για να εντυπωσιάσουν αυτόν που το γευθεί, έτσι και οι σεφ της Μεσοποταμίας κατά την προετοιμασία περίπλοκων εορταστικών γευμάτων για την υψηλή κοινωνία δημιουργούσαν περίτεχνα πιάτα.

Ένα πιάτο μοιάζει με μια σύγχρονη πίτα κοτόπουλου, με στρώματα ζύμης και κομμάτια πουλερικών μέσα σε μια σάλτσα μπεσαμέλ της Βαβυλώνας, δήλωσε ο γαστρονομικός ιστορικός και εμπειρογνώμονας της ιρακινής κουζίνας Nawal Nasrallah, του οποίου η έρευνα για τα μεσαιωνικά αραβικά τρόφιμα συνέδεσε τις αρχαίες ταμπλέτες με ύστερες μαγειρικές τεχνικές από την ίδια περιοχή. Αυτή η εκλεπτυσμένη προετοιμασία στο Βαβυλωνιακό φαγητό περιλαμβάνει τη χρήση πολύχρωμων συστατικών όπως σαφράν ή κορίανδρο, μαϊντανό και σέσκουλο, ώστε τα πιάτα να είναι οπτικά εντυπωσιακά, καθώς και τη χρήση μιας σάλτσας ψαριών που προέρχεται από τα νερά των ποταμών Τίγρη και Ευφράτη για να προσθέσει

ένα στοιχείο umami στα πιάτα.

Οι επιστήμονες είναι έκπληκτοι με τη διαπίστωση πώς απλά πιάτα έχουν επιβιώσει από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα αλλά και πως σε αυτές τις Βαβυλωνιακές συνταγές υπήρχε ήδη και ανεβασμένο επίπεδο στο περίτεχνο μαγείρεμα των πιάτων.

Με πληροφορίες από BBC, [lifo.gr](https://www.lifo.gr)