



НАЙДАВНІША ЇЖА

Людина не може прожити без їжі, води й повітря, як не крути. Не дихати, не пити й не їсти — це не лише дуже важко, а взагалі неможливо, еге ж?

До речі, без дихання людина може прожити максимум 5-7 хвилин. Без води — 2-4 дні. Без їжі — кілька тижнів.

Предки людей теж швидко додумалися до цього. Голодними ходити їм дуже не подобалося. По-перше, болить і бурчить живіт. По-друге, бракує сил втекти від хижого звіра й пережити холод. По-третє, коли в животику порожньо, важко думати про щось інше, крім їжі.

На жаль, наші пра-пра-пра не залишили нам книжок із рецептами. А як їх залишити, коли писати не вмієш? Проте за них добряче працюють науковці! Вони весь час знаходять прадавні кістки людей і тварин, проводять аналізи та роблять висновки. Отож, рецепт кам'яної доби міг мати такий вигляд:

Відірвіть шматок м'яса від того, що ви там вполювали, і жуйте. Насолоджуйтесь усіма відтінками смаку! Як апетитно похрумкує пісок на зубах! А як пасують сюди ті соковиті плоди і коріння, які знайшлися вранці! Можливо, саме після цієї трапези вашим нащадкам хотітиметься, щоб на їхній тарілці було щось хрумке, як м'ясе в пісочку, і соковито-свіже!

Звучить не дуже, чи не так? Добре, що нас не кличуть у гості два мільйони років тому! Звісно, нині гурмани теж їдять сире м'ясо і рибу, наприклад, такі страви як тартар, карпачо, кіббе й сашимі. Але це дуже маленькі порції, до яких додають спеції та інші інгредієнти, тож виходить смачно і вишукано.

Археологи вважають, що предки людей відкрили для себе вогонь десь 1,5 мільйона років тому. Або й давніше. Напевно, блискавка вдарила в щось сухе — траву чи старе дерево. Предки людей дуже швидко з'ясували, що вогонь не просто гріє, а добряче пече. Пхати в нього їжу, яку так важко здобувати, їм і на думку не спадало.

Отож ми точно не знаємо, що саме сталося. Може, шматок м'яса випадково впав у вогонь. Можливо, вогонь розгорівся і дістався кісток неподалік. Наш пращур вихопив обгоріле м'ясо чи кістку — дозволити собі марнувати харчі ніхто не міг! Довелося їсти трохи обвуглену, брудну їжу в золі.

І наш пращур, відгризаючи шматочок, подумав щось на кшталт:

— М-м-м, а це непогано!

Від вогню у м'яса з'явився новий, приємний присмак та знадливий аромат. А зола ще й була давнім заміником теперішніх пігулок активованого вугілля — засобу проти «бурі» в животі.

Відтворити обід первісних людей непросто. Не щодня щастило щось уполювати, назбирати ягід чи грибів. Часом доводилося доїдати за хижакими те, що кілька днів полежало на сонечку. Нам із тобою було б непереливки. Пронеси і біль у животі були б нашими вірними супутниками.

Парантропи, а так називалися предки людей, які жили в ту епоху, мали іншу будову травної системи. Вони могли обідати і свіжиною, і зіпсованим м'ясом без наслідків.



На жаль, ми не знаємо того першого «шеф-кухаря», обід якого вивався в золі. Але саме так півтора мільйона років тому почалася історія кулінарії.

Спочатку м'ясо загортали в іще гарячу золу, і воно повільно собі готувалося. Їжу також посипали золою, яка консервувала продукти, і вони зберігалися довше.

Їсти брудну їжу не дуже хотілося, тому м'ясо стали загортати у великі листки. Але й вони не дуже рятували пра-пра-пра-стейки. Аж раптом виявилось: якщо пра-пра-пра-голубець обмастити гряззю і запекти, то саме м'ясо всередині залишиться чистим. Отож предком наших модних сковорідок з антипригарним покриттям було звичайнісіньке болото!

