

ІСТОРИЧНІ ВІДОМОСТІ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ЇЖІ

Грудина М.Ю., Олійник А.В.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Їжа є основою життя людини. Зазвичай, питання зберігання їжі були актуальними весь період існування людини, бо їжа псується занадто швидко і замість забезпечення корисними речовинами може отруїти людину. А історія використання потужних холодильників та морозильників не нараховує і 150 років.

На сьогодні традиційними є небагата кількість методів зберігання їжі: використання консервантів, обробка димом вогнища, бродіння. Наприклад, м'ясо та рибу оброблюють сіллю, коптять, в'ялять. Саме тому сіль ще у часи середньовіччя коштувала так дорого. Фрукти варять з цукром, отримуючи джеми та варення, сушать на сонці. Крім того, використовують, як консервант, оцет та прянощі, найчастіше для овочів. Заморожують глибокою заморозкою морозиво, овочі, фрукти, м'ясо, рибу. Методом бродіння отримують не лише міцні напої – вино, коньяк, але й пиво, кефір, сметану тощо.

Ще можна згадати консервацію як фруктів-овочів, так і риби – м'яса. Різновидом зберігання їжі є виготовлення різноманітних ковбас. Використання погребів дозволяє зберігати овочі та фрукти на довгий період.

Але найбільш цікава історія у прянощів. В Старому Світі вони не росли. Лише після мандрів Магеллана Європа широко ознайомилася з перцем та корицею, мускатним горіхом та ваніллю, імбиром та коріандром, анісом та гвоздику. Не можна казати, щоб Європа взагалі не знала про наявність спецій. Але їх возили з Китаю та Індії по Великому шовковому шляху. Коштували вони занадто дорого і були доступні лише заможним людям. Центром продажу спецій було місто Алеппо в сучасній Сирії. Більш-менш буди доступні лук та часник, які широко використовували в Римі, Давній Греції, Єгипті. Проте арабські купці, а, згодом, венеціанці, починаючи з XI ст., почали привозити промислові партії прянощів у Європу. Венеція була володарем Середземномор'я. Саме завдяки прибуткам від морської торгівлі місто ставало багатшим та красивішим. Потихеньку, навіть небагаті люди дозволяли собі вживати прянощі в їжу. Цікаво, що найвідомішою приправою в Європі був перець. Були часи, коли ним розплачувались. А коли в 410 році Аларіх I обложив Рим, то він вимагав дані, в тому числі і 3000 фунтів перцю.

З Великими географічними відкриттями Старий світ збагатився не лише спеціями, а й новими рослинами – картоплею, соняшником, какао, кукурудзою. Та навіть звичайний цукор ще 400 років тому вироблявся лише в Індії, був занадто дорогим та коштував великих грошей, будучи рідким лакомством. Наші пращури використовували не цукор, а мед. А от у Латинській Америці цукровиробництво прижилося. А з його відходів виробляли ром – відомий напій піратів, яким вони нейтралізували псування питної води.

Так повільно складалася культура сучасної їжі та приправ дот неї.