«دنیای سبز» از چگونگی تولید و مصرف پاستا در طول تاریخ گزارش می‌دهد:

رشته‌ای در امتداد شرق تا غرب

فائزه کیایی

پاستا را می‌توان یک غذای باستانی و متعلق به هزاران سال قبل دانست. در واقع پاستا از دو ترکیب اصلی، یعنی آرد گندم و آب تهیه می‌شود و در حال حاضر انواع متنوع و مختلفی از این محصول در فروشگاه‌ها و سوپرمارکت‌های سراسر جهان به فروش می‌رسد.

ایتالیایی‌ها هنوز هم جزو طرفداران پر و پا قرص پاستا به شمار می‌روند. آنها می‌گویند: «پاستا مانند شعر برای ما ارزش دارد.» به طور کلی در مورد تاریخچه تولید و مصرف این ماده، منابع و مطالب متفاوتی وجود دارد. براساس شواهد موجود در برخی منابع قدیمی، پاستا در ابتدا در برخی مناطق تولید شده و سپس به سایر نقاط جهان انتقال یافته است. همچنین گفته می‌شود که چینی‌ها حدود یک‌هزار و ۷۰۰ سال قبل از میلاد مسیح، از آرد برنج، پاستا تهیه کرده بودند و «مارکوپولو» نیز در قرن دوازدهم این محصول را به ایتالیا آورده است، البته محصولی که مارکوپولو آن را به ایتالیا آورده، از آرد برنج تهیه شده است.

به هر حال به نظر می‌رسد که پاستای تهیه شده از آرد گندم در ابتدا توسط مردم «اترانسکن» که در ناحیه «اتروریا» (ناحیه‌ای واقع در ایتالیای امروزی) ساکن بودند، تهیه شده است. در واقع از عصر آهن تا دوران فرمانروایی رومیان، مردم این نواحی پاستا را داخل اجاق می‌پختند و بنابراین تولد پاستای پخته شده را می‌توان به این سرزمین نسبت داد. در همین حال باستان‌شناسان ابزار مورد استفاده برای طبخ پاستا را در گورهای اهالی «اترانسکن» کشف کرده‌اند. حتی تهیه لازانیا نیز از حدود ۴۰۰ سال قبل از میلاد مسیح در این نواحی آغاز شده است.

پالرمو: نخستین پایتخت تاریخی پاستا

از آنجایی که گندم جزو ترکیبات اصلی پاستا محسوب می‌شود، این احتمال وجود دارد که نخستین مصرف‌کننده‌های پاستا گندمکار بوده‌اند.

شواهد باستان‌شناسی نشان می‌دهد که حدود ۸ تا ۱۰ هزار سال قبل اهالی اردن (نواحی مرزی اردن با فلسطین اشغالی) جزو نخستین گندمکاران بودند و از آرد گندم استفاده می‌کردند، بنابراین استفاده از مخلوط آرد و آب برای تهیه خمیر با اشکال متفاوت توسط مردم این ناحیه غیر ممکن و دور از ذهن نیست.

در همین حال مردم خاورمیانه و به خصوص اعراب نیز با این محصول آشنایی داشتند و از واژه «ماکارونی» برای تلفظ آن استفاده می‌کردند. کلمه «ماکارونی» از یک واژه سیسیلی به معنای «تهیه خمیر قوی» مشتق شده است.

در سیسیل و در زمان فرمانروایی اعراب بر آن مناطق، پاستای خشک مصرف می‌شده است.

شواهدی وجود دارد که در قرن ۱۲ میلادی در پالرمو پاستای خشک در مکانی شبیه یک کارخانه تولید و به دیگر مناطق صادر شده است، بنابراین پالرمو را می‌توان نخستین پایتخت تاریخی تولید پاستای خشک و صنعتی دانست. یعنی حدود یک قرن پس از اینکه نخستین دستور تهیه پاستا در کتاب آشپزی با ماکارونی و ورمیشل منتشر شد، البته در همین زمان الادریسی، جغرافیدان عرب نیز گزارش داده که در ناحیه «تراپیا» (حدود ۳۰ کیلومتری پالرمو) پاستای رشته‌ای در حجم بالایی تولید و به کشورهای اسلامی و مسیحی صادر می‌شده است.

در همین حال در قرن چهاردهم پاستا به جنوا رسید و مولوانان فعال این منطقه، پاستا را از بندر جنوا به سایر نقاط از جمله انگلستان بردند.

تحول در تولید ماکارونی

در قرن هفدهم میلادی به دلیل رشد جمعیت در نایل ایتالیا، مشکلات دسترسی به مواد غذایی افزایش یافت، بنابراین با توسعه ماشین‌های تولید خمیر و اختراع دستگاه پرس مکانیکی، امکان تولید پاستا با قیمت تمام شده کمتر مسیر شد و در عین حال استقبال مردم از این محصول روزبه‌روز افزایش پیدا کرد، همچنین موقعیت ویژه نایل به دلیل مجاورت در کنار دریا، امکان نگهداری و خشک کردن آسان پاستا را بیش از پیش فراهم کرد. پس از رونق تولید و مصرف این محصول، در قرن هجدهم میلادی روش‌های تولید، اندکی تغییر کرد و پاستا با مخلوطی از خمیر تهیه شده از آرد سمولینا و به وسیله پایکوبی ساخته می‌شد. فرد سازنده پاستا با نشستن روی یک تیمکت بلند از هر دو پای خود برای مخلوط کردن خمیر و در نهایت تهیه پاستا استفاده می‌کرد، اما این روش مورد پسند «فردیناندوی دوم»، فرمانروای نایل نبود و در آن زمان یک مهندس مشهور به نام «سزار اسپادانسی» برای بهبود شیوه تولید پاستا دست به کار شد. در این سیستم آب جوش به آرد تازه اضافه و به‌جای پای انسان از یک ماشین برای مخلوط کردن خمیر استفاده می‌شد. در همین حال در سال ۱۷۴۰ میلادی، مجوز تأسیس نخستین کارخانه تولید پاستا در شهر ونیز صادر شد. ماشین‌آلات این کارخانه نسبتا ساده بود و در این کارخانه یک پرس آهنی وجود داشت که نیروی آن را از طریق چند جوان تأمین می‌شد. حدود ۳۳ سال بعد نیز، دوک پارما انحصار تولید پاستای خشک را به مدت ۱۰ سال در این شهر به‌فردی به نام «اسنفانو لوچیاردی» واگذار کرد.

کوچه‌فرنگی در کنار پاستا

اگرچه در سال ۱۷۷۸ میلادی، سراشیز سرشناسی به نام «وین سنزو کوراده» در کتاب خود به سس گوجه فرنگی اشاره کرده بود، اما تا اوایل قرن نوزدهم هیچ ایده‌ای در خصوص مصرف این ماده با پاستا وجود نداشت. درست در اوایل قرن نوزدهم بود که مصرف پاستا با گوجه‌فرنگی رواج پیدا کرد. در واقع در سال ۱۸۴۰ میلادی با فعالیت چندین تولیدکننده و شکل‌گیری واحدهای تولید پاستا در نایل، این شهر به پایتخت پاستا و ماکارونی تبدیل شد. در همین حال در قرن نوزدهم اشکال جدید و متنوع پاستا به وفور در دسترس مردم قرار گرفت.

در این زمان با پیشرفت قالبسازی و ایجاد سوراخ‌هایی در صفحات برنزی و در عین حال قراردادن این صفحه‌ها روی پرس تولید پاستا، تحولات جدیدی در این بخش آغاز شد، بنابراین پیشرفت در ساخت ماشین‌آلات به توسعه بازار و صادرات این محصولات در جهان کمک کرد.

در عین حال در قرن بیستم نیز با اختراع خشک‌کن‌های مصنوعی و دستگاه‌های رول این صنعت با تحول‌های جدیدی روبه‌رو شد. به این ترتیب مردم کم‌کم نسبت به مصرف پاستای صنعتی تمایل بیش‌تری نشان دادند. در میان ارقام مختلف گندم، رقم دوروم دارای محبوبیت زیادی در میان تولیدکننده‌های ماکارونی است. ایتالیایی‌ها در اوایل قرن بیستم بخش عمده‌ای از گندم دوروم موردنیاز را از بندری در جنوب اوکراین وارد می‌کردند.

ایتالیایی‌ها به مرور صادرات پاستای خود را افزایش دادند و واردکنندگان نیز به فکر تولید این محصول در کشورشان افتادند، ولی همان طوری که گفتیم به نظر می‌رسد ایتالیایی‌ها هنوز هم جزو طرفداران پروپا قرص این محصول باشند.

در قرن ۱۷ میلادی، وقتی با رشد جمعیت در ناپل دسترسی به منابع غذایی کم‌تر شد، توسعه ماشین‌های تولید خمیر و اختراع دستگاه پرس مکانیکی امکان تولید پاستا با قیمت کم‌تر را فراهم کرد

در سال ۱۸۴۰ میلادی با فعالیت چندین تولیدکننده و شکل‌گیری واحدهای تولید پاستا در ناپل، این شهر به پایتخت پاستا تبدیل شد و این محصول به وفور در دسترس مردم قرار گرفت

بازار طیور آرام می‌شود

دنیای سبز: گزارش یک سازمان تحقیقاتی در اروپا نشان می‌دهد که بازار طیور تا ۷ سال آینده بیش از سه درصد رشد خواهد کرد.

سازمان «اوکی» که در بخش طیور اروپا فعالیت دارد، پیش‌بینی کرده که مصرف این محصولات تا سال ۲۰۱۴ میلادی از روند رو به رشدی برخوردار خواهد شد و تا آن زمان سهم گوشت قرمز در سبد مصرفی کاهش می‌یابد.

در واقع شیوع انفلوانزای مرغی در سال ۲۰۰۶ میلادی، مدت‌زمان کوتاهی تعادل بازار این محصولات را در جهان بر هم زد و علاوه بر کاهش اطمینان مصرف‌کنندگان نسبت به این محصولات، فرصت‌های صادراتی را نیز با چالش‌های جدی مواجه کرد.

در سال ۲۰۰۷ میلادی نیز مواردی از این بیماری مهلک در کشورهای آلمان، لهستان، جمهوری چک، مجارستان و انگلستان گزارش شد.

به هر حال انتظار می‌رود که مصرف گوشت طیور در ۲۷ کشور عضو اتحادیه اروپا از ۲۲ کیلوگرم در سال ۲۰۰۶ به ۲۴/۳ کیلوگرم تا سال ۲۰۱۴ برسد.

سوپ‌های راحت «باکستر» به بازار می‌آید

دنیای سبز: شرکت «باکستر» یکی از تولیدکننده‌های عمده سوپ در انگلستان، تولید ظروف جدید سوپ با قابلیت قرار گرفتن در مایکروفر را آغاز کرد.

با کاربرد بسته‌بندی جدید، مصرف‌کننده نه‌تنها از شستشوی ظرف سوپ راحت می‌شود، بلکه می‌تواند ظرف را به صورت مستقیم از مایکروفر برادارد و محتویات آن را مصرف کند.

براساس تحقیقات انجام شده، ۵۹ درصد از مصرف‌کننده‌های آمریکایی و اروپایی به دنبال غذاهای سالم و بهداشتی در بسته‌بندی‌های راحت هستند.

گفتنی است، امسال میزان فروش سوپ در آمریکا حدود پنج میلیارد دلار برآورد شده است.

ابتکار جدید در ساخت بسته‌بندی

دنیای سبز: ابتکار شرکت «سیل ایر» در زمینه ساخت یک بسته‌بندی فعال، می‌تواند مشکلات مربوط به تغییر رنگ و طعم محصول را به حداقل ممکن کاهش دهد.

سخنگوی این شرکت اعلام کرده که این بسته‌بندی برای گوشت و محصولات نانوایی طراحی شده و با کاربرد آن، رنگ و طعم محصول بدون نیاز به مواد افزودنی حفظ خواهد شد.

در واقع این بسته‌بندی می‌تواند در زمینه دستیابی به اهداف برجسته‌گذاری شفاف و واقعی، موثر واقع شود. به‌طور کلی امروزه بسیاری از مصرف‌کنندگان نگران کاربرد رنگ‌ها و مواد افزودنی‌ها در محصولات غذایی هستند.

شرکت «سیل ایر» اعلام کرده که این بسته‌بندی برای محصولات خشک و مرطوب قابل استفاده است.

گفتنی است در بسته‌بندی جدید یک تنظیف اکسیژن (پلیمری) همراه با یک فیلم چندلایه برای جلوگیری از تاثیر اکسیداسیون و نفوذ کیک‌ها به کار رفته است.

سرمایه‌گذاری خارجی در کشاورزی کوبا

دنیای سبز: دولت کوبا با سرمایه‌گذاری خارجی در بخش کشاورزی با هدف کاهش واردات مواد غذایی و احیای زمین‌های بایر موافقت خواهد کرد.

«آنیرا رودری گونزر»، مدیر پروژه مدیریت و ارزیابی سرمایه‌گذاری کوبا با اعلام این مطلب به رویترز گفت: در حال حاضر زمینه‌های افزایش سرمایه‌گذاری در بخش کشاورزی کوبا مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته است.

در واقع بیش‌ترین حجم واردات در این کشور مربوط به مواد غذایی است و این کشور سالانه صدها هزار تن برنج، سویا، گندم، ذرت و سایر مواد غذایی را وارد می‌کند.

این مقام مسوول در وزارت تعاون و بازرگانی خارجی این کشور همچنین اظهار امیدواری کرد که به زودی شرایط سرمایه‌گذاری بیش‌تر در بخش کشاورزی این کشور فراهم شود.

تشویق دانش‌آموزان ژاپنی به مصرف گوشت نهنگ

سگ‌های ژاپنی هم گوشت نهنگ می‌خورند!

دنیای سبز: گوشت نهنگ جایگاه خاصی در فرهنگ غذایی مردم ژاپن دارد. در حال حاضر دولت ژاپن سخت در تلاش است تا مصرف گوشت نهنگ در این کشور افزایش پیدا کند.

به نظر می‌رسد که حجم زیادی از گوشت این جانور غول‌پیکر دریایی در ژاپن انباشته شده و دولت نیز به دنبال راه‌هایی برای کاهش حجم باقیمانده گوشت نهنگ است.

گزارش روزنامه «آساهی شیمبون» نشان می‌دهد که دولت این کشور از فصل گذشته تحصیلی، تشویق مدارس، مهدکودک‌ها و صنایع‌غذایی را با هدف افزایش مصرف گوشت نهنگ در دستور کار قرار داده و طی این مدت حدود سه هزار و ۵۰۰ مدرسه در سراسر ژاپن از گوشت نهنگ برای ناهار دانش‌آموزان استفاده کرده‌اند.

البته به‌تازگی نیز حدود ۱۰۰ مدرسه ابتدایی و دبیرستان در شهرهای بزرگ این کشور نظیر توکیو، کیوتو و اوزاکا این برنامه را به اجرا درآورده‌اند.

در همین حال وزیر کشاورزی، شیلات و جنگلداری ژاپن در خصوص حجم انباشت گوشت نهنگ در این کشور می‌گوید: میزان انباشت گوشت نهنگ هم‌اکنون به سه هزار و ۷۹۸ تن رسیده و این در حالی است که این میزان در سپتامبر گذشته معادل چهار هزار و ۲۱۴ تن بوده است. از آنجایی که مردم ژاپن گوشت نهنگ را در سایر فصول بیش‌تر مصرف می‌کنند، بنابراین انتظار می‌رود که این حجم باز هم کاهش پیدا کند.

به طور کلی مصرف گوشت نهنگ در مدارس این کشور پس از اینکه «کمیسیون بین‌المللی شکار نهنگ» در سال ۱۹۸۶ میلادی تصمیم‌های سختگیرانه‌ای را در زمینه شکار تجاری این حیوان در قطب جنوب اتخاذ کرد به حالت تعلیق درآمد.

در این مدت ژاپنی‌ها، اقدام‌های بسیار گسترده‌ای در زمینه صید علمی نهنگ به کار بردند و حتی انستیتو تحقیقاتی «میناتسین» هم با هدف اجرای چنین تدابیری تأسیس شد. در حال حاضر سالانه یک میلیارد ین توسط این سازمان تحقیقاتی در زمینه صید علمی نهنگ هزینه می‌شود.

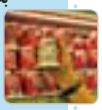
پیش‌بینی‌ها نشان می‌دهد که با مراجعت ناوگان صیادی ژاپن از سواحل قطب جنوب، تا آوریل آینده حدود پنج هزار و ۵۰۰ تن گوشت نهنگ به این کشور سرازیر شود. به طور کلی علاقه مردم این کشور به گوشت نهنگ سبب شده تا برخی از شرکت‌ها از گوشت این جانور غول‌پیکر دریایی در فرمولاسیون غذای سگ استفاده کنند.

شرکت «هاکوذای» که در زمینه فرآوری گوشت نهنگ فعالیت دارد، از گوشت این حیوان در فرمولاسیون غذای سگ استفاده می‌کند.

اما این طور که پیداست در حال حاضر برخی از فروشگاه‌های توکیو از فروختن گوشت نهنگ برای غذای سگ خودداری می‌کنند که هنوز دلایل آن نامشخص است، البته گوشتی که برای این منظور استفاده می‌شود از نهنگ‌های صیدشده در سواحل ژاپن به دست می‌آید.

«مونیشی آریتا»، مدیر یکی از رستوران‌های فروشنده گوشت نهنگ در توکیو می‌گوید: «هم‌اکنون خوراک‌های مختلف نهنگ را در بسته‌بندی‌های مختلف به مردم عرضه می‌کنیم».

کم‌توجهی چینی‌ها به برچسب مواد غذایی



دنیای سبز: یک بازرس چینی نسبت به اینکه مصرف‌کنندگان این کشور توجه چندانی به برچسب ایمنی مواد غذایی ندارند، هشدار داده است.

«یای یو» بازرس بخش کنترل کیفی مواد غذایی به مصرف‌کننده‌های چینی توصیه کرده تا در زمان خرید محصولات به برچسب ایمنی آنها توجه کنند و با این کار در برابر غذاهای آسیب‌رسان از خودشان محافظت کنند.

وی معتقد است که در زمان خرید محصولات غذایی باید به نام برند و برچسب‌های ایمنی که مورد تایید مسوولان بهداشتی این کشور است، توجه شود.

«یو» می‌گوید: توجه به نوع محصول، تاریخ مصرف و ظاهر بسته‌بندی نیز ضروری است.

در سال‌جاری میلادی، مشکلات مربوط به ایمنی مواد غذایی در چین افزایش یافته است و به‌تازگی نیز چهار کودک در ایالت «یانن» بر اثر مصرف غذاهای آلوده جان سپردند.

گزارش رویترز از این کشور نشان می‌دهد که مشکلات ایمنی مواد غذایی در نواحی روستایی بیش‌تر است و در این نواحی کارخانه‌های کوچک در بروز مسمومیت سهم عمده‌ای دارند.

عکس‌های منتخب سال ۲۰۰۷ در رسانه‌های مطرح جهان

کارکنان باغ‌وحش در چین با پوشیدن لباس بابنوئل به «تائو تائو» مسن‌ترین پاندای جهان غذا می‌دهند.

یک دامپزشک تایوانی در یکی از باغ‌وحش‌های این کشور در زمان تزریق داروی بیهوشی به این کروکودیل بدشانسی آورد، نگران نباشید پزشکان تایوانی دست این دامپزشک را پیوند زده‌اند.

ماهی‌های «پزشک» در حال خوردن سلول‌های مرده پوست پای انسان هستند. از ماهی‌های «سیما» برای درمان بیماری‌هایی پوستی در برخی کشورها نظیر مالزی، ترکیه و... استفاده می‌شود

«استامپی» جوجه اردک چهارپا در فوریه گذشته در همپشایر به دنیا آمد. در واقع یک جهش نادر سبب تولد این اردک با دوپای اضافی شد.