

N+1: Археологи нашли крошки древнейшего хлеба. Он на 4 тысячи лет старше сельского хозяйства

[На сайте N+1 читайте](#) о находке в Иордании крошек хлеба, которым примерно 14,4 тысяч лет. Это означает, что древний хлеб был выпечен еще до появления земледелия, то есть, из диких злаков. Результаты открытия археологов были изложены в статье в PNAS.

Археологи обнаружили в Иордании крошки хлеба, который был выпечен примерно 14,4 тысячи лет назад, [говорится](#) в статье, опубликованной в журнале Proceedings of the National Academy of Sciences. Это означает, что люди могли изготавливать продукты, похожие на хлеб, еще до появления сельского хозяйства.

Хлеб считается одним из наиболее важных продуктов в истории человечества. При этом ученым до сих пор точно неизвестно, где он появился впервые. Находки, сделанные на неолитических стоянках в Европе и Азии, указывают, что хлеб был изобретен в первых сельскохозяйственных общинах. Однако на Ближнем Востоке, где встречались дикие предки сельскохозяйственных культур, например пшеница или ячмень, охотники-собиратели готовили муку из диких злаков уже в позднем палеолите, около 23 тысяч лет назад. Поэтому некоторые ученые считали, что пивоварение, крупы, каши и пресный хлеб могли быть изобретены достаточно рано, в позднем эппалеолите или в натуфийский период (14,6–11,7 тысячи лет назад). Однако до сих пор в руках у археологов не было физических подтверждений этого мнения — остатков хлеба.

Теперь группа под руководством Амаи Арранц-Отаги (Amaia Arranz-Otaegui) из Кембриджского университета во время изучения археологического участка Шубайка 1 (Shubayqa 1) в Иордании обнаружила эти подтверждения. Исследователи изучили обугленные остатки пищи, найденные в месте для костра, которое использовалось в период 14,4 — 14,2 тысячи лет назад. Анализ образцов с помощью электронного микроскопа показал, что 24 фрагмента могут быть крошками хлеба. Их размер составлял примерно 4,4×2,5×5,7 миллиметров. Несмотря на то, что основной ингредиент их остался неизвестен, внутренняя структура остатков позволяет предположить, что это хлеб. Из 24 образцов 15 содержали ткани зерновых и содержащие крахмал остатки клеток. Кроме того, в двух кусочках хлеба археологи нашли мельчайшие белковые зерна, характерные для пшеницы, ржи, пшена и овса. Это означает, что люди могли готовить продукты, похожие на хлеб, почти за 4 тысячи лет до появления сельского хозяйства.

При этом исследователи точно не знают, зачем они это делали: лепешки могли как употреблять в пищу, так и использовать в обрядах. Пища, найденная археологами, была изготовлена незадолго до того, как местные жители покинули поселение. Поэтому хлеб мог быть для них легким и удобным для транспортировки продуктом, который хранится в засушенном виде в течение нескольких месяцев. С другой стороны, он мог быть «особой» едой, которую подавали во время пиршеств, чтобы произвести впечатление на гостей или хозяина, так как на изготовление этого продукта было очень трудоемким процессом.

Кристина Уласович

<https://nplus1.ru/news/2018/07/17/bread-origins>