

## **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 Амайи 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>