VYPEČENÁ DETEKTIVKA

Týmu českých výzkumníků se podařilo odhalit tajemství pravěké kuchyně. Na 7000 let starých pekáčích se připravoval pokrm z vepřového masa.

Archeolog Jaromír Beneš vyjadřoval v detailním měřítku pravěkou keramiku pro chemickou analýzu.

Spolupráce napříč obory

Na výzkumu snažících se vypátrat, jak se neolitické pekáče používaly, se podílel archeolog Beneš, chemici a biologové ze tří českých univerzit i z zahraničních pracovišť. Vzorky z povrchu jedné keramické nádoby byly v muzeu ve městě Struga odebírány v roce 2019 během letního soustředění, kdy si vědci všimli, že se na vnitřní straně pekáče a v dalších nádobách zachovaly zbytky organických hmoty. Několik centimetrů černé spáleniny vzniklé nedbalostí našich předků při mytí nádobí nám nyní pomohlo odhalit, na čem si v neolitu pochutnávali. Vymyslet postup, jak spolehlivě určit původní hanbí velkých pekáčů, ale nebylo jednoduché.

Zkoumání připáleniny

Prvním krokem se stal detailní chemický rozbor na půdě Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého v Olomouci. K výzkumu vědci využili plynový chromatograf, který oddělí jednotlivé látky obsažené i ve vzorku velmi použitých několik milligramů. Mezi mnoha jinými sloučeninami byla zjištěna přítomnost cholesterolu, který se nachází v tělě živočichů. Vysoká koncentrace znamenala, že v pokrmu bylo maso z velkého zvířete, ale nebylo zřejmé, jakého je druhu. Následně v Laboratoři archeobotanicky a paleoekologie Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích přistoupili k mikroskopickému zkoumání zbytků rostlinných příměsí. V pravěkém jídle bylo objeveno několik druhů divokých rostlin, které se používají jako zelenina a koření i v současné kuchyni. Nalezen byl také zlomek chlupu larvy brouka, který žije v obilí a též zásoby mouky. Ten se stal nepřímým důkazem, že se do daného pokrmu přidávaly obilniny.

Vepřové, nikoliv rybí maso

Poslední části výzkumu byla imunologická analýza na Západočeské univerzitě v Plzni. V několika vzorcích byly vypátrány bílkoviny z vepřového masa, které výsledky celého bádání s velkou pravděpodobností vyjasnily. Lidé žijící v oblasti Ochridského jezera si v období neolitu vařili pokrmy z vepřového masa, mouky a divokých rostlin. Nejednalo se tedy o ryby, jak se původně myslelo. Z podobných ingrediencí se v Severní Makedonii dodnes dělá jídlo nazývané „selsko meso", v češtině sedlské maso. Díky spolupráci vědců z různých odvětví, velmi citlivým výzkumným metodám a moderním přístrojům se podařilo odkrýt a popsat zajímavé kořeny balkánské kuchyně.

Chemik Lukáš Kučera analyzoval materiály ve speciálním plynovém chromatografu.

Ochridské jezero je známé na celém světě díky UNESCO. Neolitické pekáče pocházejí z něho zejména prvního století.

Malované keramické střepy a rekonstruované podoba neolitického pekáče

Vepřové chlup larvy brouka ruského snímaného na mikroskopickém snímku zaujalo pěkumené obilnin

Vnější analyzovaná zbytky tisíce let starého jídla připraveného na otevřeném ohni

Každé pekáčí fragment pekáče se stopami organických látek v dálkách na dně

JAKO DOBRÉ, ALE PAR TISÍC LET TO EXPIRADO!

Analýza neolitických pekáčů

Selsko meso

Co se v pravěku dalo uvařit z vepřového masa, mouky a divokých rostlin, jejichž zbytky byly odhaleny v 7000 let starých pekáčích? Možná se jednat o pokrm „selsko meso", který je v Severní Makedonii velmi oblíbený. V České kuchyni by se tato tradiční jídla dala přirovnat k vepřovému guláši a recept na něj se dost možná předává z generace na generaci už tisíce let. Mezi další typické pochoutky z oblasti Balkánského poloostrova patří kebabče (válečky z mletého masa, v Česku známé také jako čevabčiči) nebo pleskavica (grilovaná masová placka).