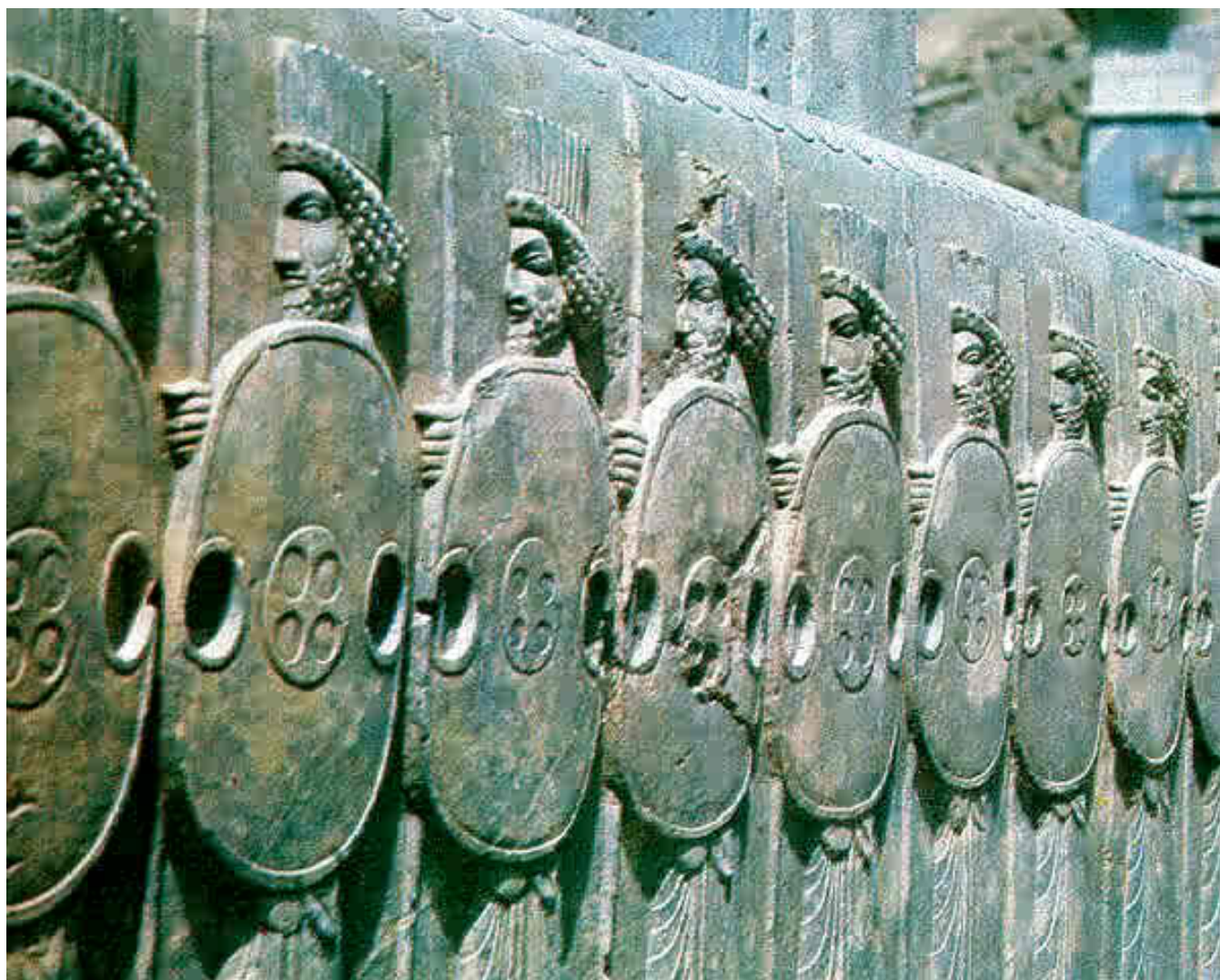


نخستین پیتزای جهان در ایران پخت شد!

۶ آبان ۱۳۹۳ ساعت ۱۸:۴۸

سربازان داریوش بزرگ (۵۲۱-۴۸۶ پیش از میلاد) نوعی نان پهن را روی سپرهای خود می‌پختند و روی آن را با پنیر و خرما می‌پوشاندند. یونانی‌ها پختن چنین نان‌هایی را از ایرانیان آموختند. این نان از یونان به روم رفت و در جنوب ایتالیا معمول شد

نام پیتزا با نام ایتالیا و شهر ناپل گره خورده است. اما این غذای پرطرفدار راه درازی را پیموده است تا به یک غذای جهانی تبدیل شود. سربازان داریوش بزرگ (۵۲۱-۴۸۶ پیش از میلاد) نوعی نان پهن را روی سپرهای خود می‌پختند و روی آن را با پنیر و خرما می‌پوشاندند. یونانی‌ها پختن چنین نان‌هایی را از ایرانیان آموختند. این نان از یونان به روم رفت و در جنوب ایتالیا معمول شد.



۳۰۰ سال پیش از میلاد، یک تاریخ نگار رومی به نام Cato Porcius Marcus در کتاب تاریخ خود نوشت: "گردی پهنی از خمیر که با روغن زیتون، سبزی و عسل پوشیده شده و روی سنگ پخته می شود" این نشان می دهد که رومی ها به پیتزا علاقه داشته اند و آن را با فرهنگ غذایی خود سازگار کرده بودند؛ چرا که روغن زیتون در روم بسیار معمول بود.

پیتزا از روم به جنوب ایتالیا راه یافت، اما تا مدت ها آن را غذای فقیران می نامیدند. تا این که در سال ۱۸۸۹ یک آشپز درباری به نام رافائل اسپوزیتو (Esposito Raffaele)، پنیر و گوجه فرنگی را در ترکیب پیتزا وارد کرد، ملکه مارگریتا بسیار خوشش آمد و آرام آرام همه ی مردم به خورد چنین پیتزایی روی آوردند. به این ترتیب، پیتزای مارگریتا به مشهورترین پیتزای ایتالیایی تبدیل شد؛ پیتزایی که به خاطر داشتن پنیر، به پیتزای ایرانی شباهت بیش تر دارد.

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۳۵۱۳۵/پخت-ایران-جهان-پیتزا-نخستین/>