BAHARATLAR

Serpil Bülbülgil

Baharatlar, çiçek, yaprak veya kabukları kurutularak, dört mevsim lezzet ve şifa dağıtır. Bazen bîr çiçeğin, bazen dev bir ağaç kabuğunun, bazen de bir orkide soğanının adı olan baharatlar, insanoğlunun çok eskilerden beri değişik amaçlarla kullandığı bitkilerdir. Bir tutam baharat yemeklere ayrı bir lezzet, tat ve koku katarak yemeğin lezzetini bir anda değiştirir. Bazı baharatlar daha kokusu uzaktan duyulduğunda insanın iştahını açar. Bazılarıysa tat ve lezzetlerinin yanı sıra şifalı oluşlarıyla ön plana çıkarlar.

BAHARATLAR HAYATIMIZA NASIL GİRDİ?
Baharatın ilk kullanıldığı yer olarak, Uzak Doğu kabul edilir. İlk tanınan baharat ise, Hint karabiberidir. O yıllarda, baharatların özellikle de karabiberin bir tutamı bile o denli pahalıymış ki, bir şeyin pahalı olduğunu ifade etmek için "Karabiber gibi pahalı" denilirmiş.
Baharatların tarihi, kayıtlı tarihten daha öncesine dayanır. M.Ö. 5000 yıllarında insanlar, gıdaların tadını daha iyi yapan bazı' aromatik bitkileri keşfetmişler. Daha sonra bu bitkileri diğer yiyecekleriyle beraber gömerek saklamışlar. Yiyecekleri sakladıkları yerden çıkardıkları zaman, tadının ve kokusunun çok değiştiğini, daha lezzetli bir hal aldığını fark etmişler. Aynı bitkilerin kuruyunca, ezilince daha başka tatlara ve kokulara sahip olduğunu, ayrıca çok da lezzetli olduğunu keşfettikleri zaman ise baharat kültürü yavaş yavaş oluşmaya başlamış. Antik Çağ boyunca, doğudan batıya doğru, baharat taşıyan 4000 develi kervanlarla baharat ticareti yapılmış.
Baharat çok pahalı bir şey olduğu için, baharat ticaretini de yalnızca zengin tüccarlar yapabiliyordu. O dönemde Avrupalılarca yağ ve merhem yapımında kullanılan baharatlar, Hindistan ve Seylan gibi doğu ülkelerinden, kervanlarla batı ülkelerine getiriliyordu. Orta Çağ'ın sonunda, Avrupa'da baharat tutkusu, aşırı derecede çoğalmıştı. Zor koşullarda ticareti yapılan ve çok pahalıya satılan baharatların kullanımı zenginlik göstergesi sayılmaktaydı. Şatafatlı ziyafetlerde baharatlı yemekler yapmak modaydı. Bu nedenle alabildiğine zenginleşmiş olan baharat tüccarları, bu işi sanat haline getirdiler. Öyle ki, 19. yüzyılın başında 288 çeşit baharat bulunmakta ve satılmaktaydı. Bundan sonraki iki yüzyıl boyunca da, baharat sürekli değeri artan bir ürün oldu. Baharat yetiştiren yerlerin artması ve de yemek zevkinin değişmesi, 19. yüzyılın başlarında baharatın ticari önemini biraz olsun azalttı. Baharat Anadolu'ya da Afrika ülkelerinden yine kervanlarla getiriliyordu. Develerle güney illerimize gelen baharatlar, daha sonra oradan diğer illere ve İstanbul'a gönderiliyordu. Baharat çeşitlerinin Uzakdoğu'da da yetiştirilmeye başlamasıyla, buradan deniz yoluyla iskenderun'a getirildi. Hem getirilmesinin zor olması, hem de ekonomik olmaması sebebiyle, zamanla birçok baharat da yurdumuz topraklarında yetiştirilmeye başlandı. Fakat, karabiber, hindistancevizi gibi, iklim şartlarının müsait olmaması sebebiyle yetiştirilemeyen 5-6 çeşit baharat ülkemize hâlâ başka yerlerden getiriliyor. Baharatı günümüzde en çok Hintliler kullanıyor. Bunun yanı sıra, Avrupa ve Amerika'da da baharat kullanımı çok yaygın. Özellikle italyan ve Fransız mutfaklarında baharatın büyük bir önemi var. Ülkemiz de, en çok baharat kullanan ülkeler arasında ilk sıralarda yer alıyor. Özellikle Güneydoğu illerimizde, acı biber tüketimi bir hayli fazla.

© lezzetler.com tarif no:22862 • adı:Baharatlar • gönderen:bekir • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:00