



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BAHARATLARIN TARİHİ

Baharat trafiği kayıtlı tarihten daha öncesine dayanır. Arkeologlar MÖ 5000 yıllarında ilkel insanların gıdaların tadını daha iyi yapan bazı aroma tik bitkileri keşfettiklerini tahmin ediyorlar. Ne olmuş olabileceğini yeniden oluşturmak için insanların eti közde pişirdiklerini hayal edebiliriz. İnsan bazı yaprakları gördü ve bu insana eğer eti yaprakla sararsa, onu kumdan ve külden arınmış şekilde saklayabileceğini düşündürdü. Eti yapraklarla sardı ve sıcak bir çukura gömdü. Daha sonra, sürpriz ve sevindirici olarak, insanlar yaprakların yiyeceklerine yeni bir tat verdiğini buldu. O zamanlarda insanlar tatlandırma sanatını keşfetti.

ESKİ ZAMAN BAHARATLARI

Tas tabletleri keşfedilen en eski yazılı kayıt olan Asurların en popüler mitolojilerine inanabilseydik, en azından bir baharat dünya yaratılmadan önce biliniyor olurdu. Piramitlerin duvarlarındaki hiyerogliften kutsal kitaba kadar, eskilerin yaşamında önemli baharat bölümlerinin yer aldığını buluruz. Bugün bildiğimiz bazı baharatlar, otlar ve tohumlar batı dünyasının eski insanları tarafından yetiştirildi. Aroma sözcüğü Yunanlıların baharat için kullandığı eski bir sözcüktür

Antik çağ boyunca, doğunun zengin tüccarları ticari rota üzerinde baharat taşıyan 4000 develi kervanlarla Goa, Calicut ve Doğu'dan Nineveh, Babylon, Carthage, Aleksandra ve Roma'ya gittiler. İsa, büyük abileri tarafından bir baharat tüccarına satıldı; "ve sonra Gilead'dan gelen develerinin baharat, şifalı yağlar ve esanslar taşıdığı bir Ishmaelites şirketine satıldı, onu Mısır'a kadar götürdüler." Gilead'dan Mısır'a giden yol yüzlerce, hatta binlerce yıl boyunca Hindistan'dan biber ve karanfil, Baharat Adalarından tarçın ve küçük hindistancevizi ağacı ve Çin'den zencefil getirmek için kullanılan "Semerkant'a altın yol" un bir parçasıydı. Yüzyıllar boyunca eski gemiler Hindistan sahilleri boyunca , korsanlarla istila edilmiş İran Körfezini geçerek Güney Arabistan boyunca ve Kızıl Deniz'den Mısır'a doğru demir atarlardı.

Bunlar doğudan batıya baharat getirmenin eski zamanlardaki tipik yollarıydı. Sezar dönemi kadar eski günlerde, Muson rüzgarlarından -yazın doğudan, kışın batıdan esen Hint okyanusu rüzgarı- önce hareket eden gemilerin baharatlarını rekor zamanda marketlerine getirebildikleri keşfedilmişti. Gemilerin parçalanması ve fırtınalar büyük kayıplara neden oluyordu ve sürekli hırsızlık vardı, ancak Roma ve Yunan dönemleri boyunca beklenildiği gibi baharata olan talep nedeniyle elde edilen kazançtan dolayı risk göze alınabiliyordu. Oldukça pahalı olduğundan dolayı bunu yalnızca zenginler karşılayabilirdi.

Fakat baharatlar akla uygun her yerde kullanıldı. çoğu Roma ziyafetlerinde sunulan leziz yiyecekleri süsleyen aromalardı. İlaçlar Hipokrat'ın , Theophrastes'in, Dioscorides ve Pliny'nin yazdıklarına uygun olarak büyük miktarlarda baharat ve ot gerektiriyordu. Defne yaprağıyla olimpiyat kahramanlarının taçları örülüyordu; banyodan sonra baharat kokulu yağlar kullanılıyordu; baharattan yapılmış tütsüler tapınaklarda hatta yollar boyunca yakılıyordu.

ORTAÇAĞDA BAHARATLAR

Baharat kara yoluyla yada deniz yoluyla gelirse her durumda da Kahire, mısır yoluyla gelmek zorundaydı. Tüccar Piloti, Kahire'nin sahibi olanın kendini lord diye çağırabileceğini ve bütün Hristiyanların başı sayılabileceğini ve baharat yetişen tüm ada ve yerlerin sahibi sayılabileceğini söyledi. Çünkü herhangi bir yönden gelen baharatların sadece Sultanin ülkesinde olması ve satılması gerekliydi. Marco Polo Çin'e kadar götürecek 24 yıllık Asyanın tamamını kapsayan seyahatine çıktı. Marco Polo baharatların yetiştiği, gördüğü sıcak ülkeleri söylüyordu. Böylece baharat çoğu ülkeye yayılmış oldu.

KEŞİF ÇAĞI

Cenovalı haritacı ve gezgin Kristof Kolmb İspanya renklerini baharatlara taşıyarak Atlantik'i geçen ünlü yolculuğunu yaptı ve Amerika'yı keşfetti. Batı dünyasında bulduğu tek aroma tik bitki kırmızı biberdi; fakat "onlara göre biber olan bu bitki kırmızı biberden daha değerliydi (yenibahar yada pimenta) ve şimdiye kadar karşılaştığım en iyi baharat kokusunu yapraklarında taşıyan ağaç" di.