



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTAMONU PASTIRMASI

Pastırma çok eski bir Türk yiyeceğidir. Savaşçı olan eski Türklerin hayatı at üstünde geçtiğinden, yola çıkarken, savaşa giderken, yanlarına kurutulmuş sığır eti alırlardı. Deri bir kılıf içinde, bazen de açıkta atın eyerine bağlanan, bacakların arasına sıkıştırılan bu tuzlu et, yol boyunca basıla basıla [?]pastırma[?] durumuna gelir, binici de bu bastırmayı yiyerek karnını doyururdu.

Kastamonu[?]da pastırma daha çok sonbahara doğru yapılır. Tuzlanmış etler sonbahardaki son sıcaklarda (pastırma yazında) güneşe karşı ve rüzgâr alan yerlerde tutulur ve böylece kurutularak olgunlaşır, yani pişerler. Günümüz çağdaş ekonomilerinde her gıdanın endüstriyel olarak üretildiği bir sosyo-ekonomik çevrede, Kastamonu Pastırması geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve somut olmayan kültürel miras ögesi bir üretim biçimi yaşatılmaya devam etmektedir.

Tamamen doğal bir ortamda hazırlanan ürünler yine geleneksel yöntemlerle satışa sunulmaktadır.

Kastamonu[?]da temel olarak iki çeşit olarak üretilen pastırma, Kastamonu[?]nın yemyeşil yaylalarında doğal ortamlarda yetişen hayvanların etlerinden halk arasında "Pastırma Yazı" olarak bilinen dönemde kurutularak hazırlanmaktadır. Taşköprü ilçemizin meşhur sarımsağından hiç bir katkı maddesi kullanılmadan hazırlanan çemen, pastırmanın üzerine kaplanarak kahvaltılık olarak satışa sunulur. "Çemensiz Pastırma" ise neredeyse kâğıt inceliğinde doğranan pastırmanın soğan ve baharatla harmanlanarak yine Kastamonu[?]ya özgü ünlü Pastırmalı Ekmek yapımında kullanılır. Bilindiği gibi Pastırmalı Ekmek Kastamonu[?]da kış aylarının değişmez lezzetlerinden biridir.

Bununla birlikte, günümüz çağdaş turizm etkinliklerinde yeme-içme önemli bir seyahat güdüsü haline gelmiş ve adına [?]Gastronomi Turizmi[?] denilen yeni bir tür oluşmuştur. Ulusal olduğu kadar uluslararası alanda da ses getiren [?]Gastronomi Turizmi[?] adına "gurmelik" denilen bir uzmanlık alanı da yaratmıştır. Türkçe[?]ye [?]tatbilir[?] olarak uyarlanabilen gurme ya da gurmeler sosyal medya, yazılı ve görsel basında sık sık yer almakta ve yörelerin lezzetleri ana konu olarak işlenmektedir.

Kastamonu pastırması hiç bir şekilde fabrikasyona uğramaz. Tamamen el işçiliği ile güneşte kurutularak üretilir. Ancak kullanılan etin genel kalitesi, özenle seçilmiş etin en kaliteli bölümü, işin titizlik ve özenle yapılması, hijyen şartlarına uygunluğu ve yılların getirdiği ustalıklı; yapımından, bıçakla incecik dilimlenmesine varıncaya kadar elle yapılması, Kastamonu pastırmasına ayrı bir lezzet katar.

