



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETÇABIN TARİHÇESİ

<https://www.sabah.com.tr>

Ketçabın ilk çıkış hikayesi biraz ilginçtir çünkü ketçap ilk bulunduğu keskinlikle domates kullanılmıyormuş. Bunun en önemli nedenlerinden biri de o zamanlarda domatesin zehirli olduğunun düşünülmesiymiş. Bu nedenle de ketçabın yapımında Çinliler fermentasyona uğramış balık sosu kullanıyormuş. Bu sos da 'ge-tchup' veya 'koe-cheup' diyorlarmış. Uzun süren deniz yolculuklarında bu balık sosunu taze bir şekilde depolamak kolaymış. Bu nedenle de yolculuklarında sürekli taşıdıkları için bu sosun Endonezya'ya ve Filipin'e yayılması uzun sürmemiş.

O sırada o bölgelerde bulunan İngiliz tüccarlar da bu balık sosunu alıp evlerine götürüp üzerinde değişiklikler yapmışlar.

Denildiğine göre, 18'inci yüzyıl ketçap için altın bir çağ sayılmaktadır. Bu dönemde mantar, limon, ceviz ve farklı bir sürü üründen birçok ketçap tarifleri ortaya çıkmış. Bütün bu ürünleri kaynatarak pekmez yoğunluğuna getirdikleri için ketçabı bozulmadan depolamak daha da kolay olmuş. Ayrıca tadı da tuzlu ve baharatlıymış.

1812 yılında şu anda bildiğimiz domatesli ketçap yapımına başlanmış. Kısacası, günümüzde birçok kişi tarafından kullanılan bu güzel sosu bizimle buluşturduğu için Filipinli bilim insanı James Mease'ye teşekkür etmek gerekiyor. Buraya kadar her şey güzel giderken, insanlar ketçabın çok çabuk bozulduğunu fark etmişler çünkü meyve ve sebze tarzı ürünler hemen bozuluyormuş ve o zamanlar sirke kullanmak akıllarına gelmemiş. Ta ki 1876 yılında yeni yeni gelişen bir marka sirkeli ketçabı tüm dünyaya tanıtana kadar. Bu ketçabın içinde domates, sirke, kahverengi şeker, tuz ve çeşitli baharatlar varmış. Bunun pazarlaması için de cam kapları tercih etmişler çünkü müşterilere ürünün ne olduğunu açıkça göstermek istemişler.

Domates bazlı ketçap dünyada hızla yayılırken, o marka da kendini dünyaya böylelikle tanıtmış oldu. Bu olaylar silsilesi de ketçabının ilginç tarihini bu şekilde oluşturmaktadır.

Dr. John Cook Bennett, 1835'li yıllarda domatesin ishal, hazımsızlık ve sarılık gibi hastalıkları tedavi edeceğini düşündüğünden, ketçabı domates hâpı adı altında satışa sunmuştur. Kendisi daha ilacın kesin bir tedavi yöntemi olduğunu kanıtlayamadan ve pazarlamasını iyi bir şekilde yapamadan insanlar bu ilacın sahtesini üretmişlerdir. Bu durum, fikrin 4-5 yılda yok olmasına neden olmuştur. Ketçabın içinde sirke olduğundan asidik bir yapısı vardır. Bu ketçabın metal parçaları parlatmaya yardımcı olmasını sağlamıştır. Eğer yaklaşık 15 dakika boyunca ketçabı parlaklığını kaybetmiş bir metal parçasında bekletirseniz, o metal parçasının parladığını görebilirsiniz.



