



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA HAKKINDA

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

Geçmiş dönemlerden günümüze dek makarnayı bulan ve ilk yapan toplumun kimler olduğunu bulmak için çeşitli araştırmalar yapılmışsa da henüz makarnayı 'İLK' yapan topluma ulaşılamamıştır. Bugün Roma'da bulunan Makarna Müzesi'nde bulunan belgeler de makarnanın nereden geldiği hakkında tam olarak yeterli bilgi verememektedir.

1292 yılında Marco Polo'nun Çin'i ziyareti sonrasında İtalya'ya dönüşünde beraberinde Spagetti ve yapılışı ile ilgili bilgi getirdiği kayıtlarda yer almaktadır. Ancak Eski Yunan ve Roma kültüründe makarna yapımı ve tüketiminin bugünkü haline benzer şekilde olmasa da yapıldığı da yine eski kayıtlarda yer almaktadır. Arkeolojik kazılara ve çıkarılan tarihi buluntulara, yazılara ve kaynaklara baktığımızda makarna Eski Yunan ve Romalılar tarafından, Çinliler ve Araplar tarafından yapılmış ve tüketilmiştir. Tarihsel kayıtlara bakıldığında Çinliler Milattan Önceki yıllarda Arpa Şehriye ile makarna üretimine başladıkları bilinmektedir. Aynı şekilde M.Ö. 5. yüzyıla ait Suriye'de bulunan tarihi yazılara bakıldığında o dönemlerde Araplarında Arpa Şehriyeyi ürettikleri ve tükettikleri görülmektedir. Yunan ve Roma yazılarına baktığımızda M.Ö. 1. yüzyılda o dönemi gurmese Marcus Gavius Apicius tarafından yazılmış 'De re coquinaria' isimli yemek kitabında 'lagana'dan (lazanya olduğu düşünülmektedir) bahsetmiştir. Daha sonraki tarihi kayıtlara baktığımızda Arapların hazırlamış oldukları hamurları çubukların üzerine sararak güneşte kuruttukları ve depoladıkları görülmektedir. Aynı şekilde 10. yüzyılda Arap yarımadasında kurutulmuş hamurların, ki şehriye ve makarna olduğu düşünülmektedir, ticaretinin yapıldığı bilinmektedir.

20. yüzyıla kadar makarna İtalya başta olmak üzere Arap yarımadası ve Çin'de üretilmeye ve tüketilmeye devam etti. Üretim az maliyetli ve kolay olması, farklı şekillerde hazırlanıp tatlandırılabilmesi nedeniyle zamanla daha çok sevilmeye ve tüketilmeye devam etti. Gelişen teknoloji ile birlikte makarna üretimi daha az maliyetli ve daha kaliteli olmaya başladı. Önceleri irmiğin su ile karıştırılması ile elde edilen irmik hamurun sert olması nedeniyle ayaklarla karıştırılan makarna hamuru 17. yüzyıldan itibaren makinelerle yoğrulmaya başlandı. Napoli Kralı II. Ferdinando, nun bu iş için bir mühendise talimat verdiği ve Cesare Spadaccini isimli mühendisin ilk makarna makinesini icat ettiği yine tarihi kayıtlarda yer almaktadır.

20. yüzyılda makarna üretimini teknolojik olarak geliştiren ve en iyi kalitede makarna üreten İtalyan'lar makarna ihracatına başladı. 1913 yılında 70 bin ton üzerine makarna ihraç eden İtalya o dönemin en büyük ihracat rakamlarından birine imza atmıştır. Nihayet günümüzdeki makarnaların üretimini gerçekleştiren sürekli ve tam otomatik makarna makinesi 1933 yılında Mario ve Giuseppe Braibanti isimli iki Parmalı mühendis tarafından icat edilmiştir. Ülkemizdeki ilk makarna fabrikası 1922 yılında İzmir'de 'Türk Makarna Fabrikası' adıyla Hasan Tahsin Bey tarafından kuruldu. Fabrikada yalnızca 10 kişi çalışıyordu ve el presi yöntemiyle günlük 850 kg. üretim kapasitesine sahipti. Bu küçük fabrika ile başlayan Türkiye'nin makarna macerası bugün devasa boyutlara ulaşmıştır. Makarna yapımında kullanılan Durum buğdayının ülkemizde bol miktarda yetiştiriliyor olması Türkiye'nin makarna konusunda oldukça gelişmesini ve ilerlemesine ön ayak olmuştur.

Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği'nin yayınlamış olduğu 2010 yılı verilerine göre; ABD genelinde en çok Durum buğdayı üreten ülkeler sıralamasında ABD ile birlikte 5. sırada yer almaktadır. Ülkemizde 2011 yılında gerçekleşen makarna üretimi 741 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretim rakamı ile ülkemiz en çok makarna üreten ülkeler sıralamasında da 5. sırada yer almaktadır.



© lezzetler.com tarif no:167676 • adı:Makarna Hakkında • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 14:17