



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANIN TARİHİ

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

Pasta 8. yüzyılda Romalılar zamanında hayatımıza girdiği düşünülüyor. Tabii o dönemin pastalarının oldukça farklı olduğunu da tahmin edebilirsiniz. Kuru meyve, fındık, fıstık gibi yemişlerle donatılan pasta, bal ile tatlandırılıyor ve ritüellerde kullanılıyor...

Bilinenin aksine, her ne kadar pasta kelimesi 13. yüzyılda Avrupa kültüründe karşımıza çıkıyor olsa da aslında pastanın doğuşu çok eski yüzyıllara dayanıyor. Pasta 8. yüzyılda Romalılar zamanında hayatımıza girdiği düşünülüyor. Eski çağlarda insanlar ilk kekleri bugün bildiğimizden çok daha başka bir şekilde ekmeği bal ile tatlandırarak ve çeşitli kuruyemiş ve meyvelerle süsleyerek yapmışlar. Ekmeğin çeşitli malzemeler katılarak tatlandırılmasıyla da pastacılık eski çağlardan günümüze kadar gelişerek varlığını sürdürmüştür. Yani tarihteki ilk kekler insanın inandığı dinlerin ya da efsanelerin sembolleri olarak nitelendiriliyordu. Pastanın boyutu ve şekli farklı inanışlara göre değişiklik gösterirdi. Örneğin; pastanın yuvarlak oluşu bir inanışa göre güneşi ve ayı sembolize ederken dairesel şekilden ötürü de yaşam döngüsüyle ilişkilendirilirdi. Eski İskandinav dillerinde doğum günü pastası 'kaka' olarak adlandırılırdı. İlk doğum günü pastasının Antik Yunan'da Ay Tanrıçası Artemis'e sunulmak için yapıldığına dair bir inanış vardır. Bunun yanı sıra başka bir iddia ise Orta Çağ Almanyası'nda insanlar İsa'nın doğum gününü kutlamak için bu geleneği başlatmışlardır. Daha sonraları pastalara sembolik İsa şekli verilerek bu kutlamalar devam ettirilmiştir. Bu adet 13. yüzyılda yaygınlaşarak çocukların doğum günleri için bir ritüele dönüşüp sabaha kadar kutlamalar yapılarak devam etmiştir. Pastanın üzerine konulan mumları üfleme, dilek tutmak ve hediye merasimi gibi ritüeller günümüze kadar neredeyse değişmeden gelmiştir.

Bu kutlamalar her ne kadar yaygın olsa da pastalar o dönemlerde ulaşılması zor ve pahalı malzemelerden yapıldığı için ancak zengin aileler doğum günlerinde pasta yaptırabiliyorlardı. Normal kutlamalar ise daha az malzeme kullanılarak kek tarzı pastalar ile yapılıyordu. Hatta kraliyet mutfaklarında ve zengin soyluların evlerinde sadece pasta yapmak için özel olarak görev alan usta pastacılar bulunuyordu.

Fransa'daki zengin ailelerin ve kraliyetin bünyesinde çalışan usta pastacılar sonradan işlerini kaybedince Fransa'nın çeşitli bölgelerinde pasta imalathaneleri açıp pastacılığın gelişmesine katkı sağlamışlardır. Böylece modern pastacılığın temelleri atılmıştır. Amerika'nın keşfi sayesinde kakaonun da yaygınlaşmasıyla tekrardan canlanmıştır. Pastacılık tarihindeki en büyük dönüşüm ise 18. yüzyılda çeşitli pasta kalıplarının kullanılmasının yanı sıra Vatel'in pastalar için devrim niteliği taşıyan kremşantiyi bulmasıyla başlamıştır. Ardından 19. yüzyılda ünlü Fransız pastacı Caramel'in karameli pastacılığın bünyesine katmasıyla pastacılık giderek daha çok gelişmiş ve Paris pastacılığın ve şahane pastaların başkenti olmuştur. 19. yüzyıldaki sanayi devriminin katkısıyla 20. yüzyılda makineleşmenin artmasıyla pastalar için malzemeler çeşitlenmiş ve katlı maddeleri bu sektöre dahil olup pasta yapımında çeşitli formüller oluşturulmuştur. Farklı tat, şekil ve boyutlarda pastalar ortaya çıkmıştır. Pastaların sunuş biçimleri de bir o kadar önem kazanmıştır.

Dünyanın ilk pastacıları Mısırlılardı. Sıcak taşlarla yaptıkları mayasız kek ve ekmeği imal eden büyük fırınları vardı. Keklerin kabarmasına sağlayan doğal mayaları da ilk onlar keşfetmişti. Pastalar da şimdiki şeklini o yuvarlak taşlar sayesinde aldı.

İngilizcedeki pasta (cake) kelimesi Eski İskandinav'da kullanılan 'kaka' kelimesinden türemiştir.

Pastan kekinde kullanılan kabartma tozu 1840'lı yıllarda, pasta mayası da 1860'lı yıllarda icat edildi.

İlk doğum günü pastası, 1785 yılında birine doğum günü hediyesi olarak verilen kekti, ki bu da doğum günü pastası geleneğinin başlamasına sebep oldu.

Cheesecake'ler son yıllarda ülkemizde çok ilgi görse de, aslında en eski pasta tariflerinden biridir. Hatta ilk Olimpiyat Oyunlarında oyunculara verilmiştir...

Kraliçe Victoria, doğum pastasında saf beyaz krema kullanılan ilk insandı ve bu nedenle bu krema 'royal icing' (kraliyet kreması) olarak adlandırılmıştır.

17'inci yüzyılda İngiltere'de, sevdiklerini rüyalarında görebilmek için yastıklarının altına meyveli pasta koymuş. Zenginler tarafından himaye edilen pastacılar, Fransız Devrimi'nden sonra sokağa dökülmüş ve dükkanlar açarak pasta kültürünü halka indirmişler.



© lezzetler.com tarif no:177334 • adı:Pastanın Tarihi • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:48