



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMANIN TARİHİ

Pastırma, çiğ etin çeşitli baharatlar ve tuzla kurutulması ile yapılan Türk mutfağında bir yiyecektir. Günümüzde Kayseri pastırma üretim kenti olarak bilinir. Pastırma eski bir Türk yiyeceğidir. Pastırmayı ilk yapanların Orta Asya'da Hunlar olduğu bilinmektedir. Nitekim, Weber-Baldamus dünya tarihi kitabında, Antakyalı Ammianus'un 353-378 yılları arasındaki olayları anlattığı eserinde, Hunların bu husustaki adetlerinden şu şekilde bahsettiği bilinmektedir: "Hunlar yemek tanımazlar, yaban bitkilerinin kökleri ile atın sırtında, baldırları arasında ezdikleri yarı pişmiş eti yerler." Hâlbuki Macar müzelerinde bulunan Hunlara ait iki cepli at eyerleri, kurumuş etlerin bu çantalara sokulduğunu ve atın baldırına, vücuduna değmediğini göstermektedir.

Orta Asya'dan batıya akın eden Hun süvarilerinin eyerlerinin çantalara dolduran kuru et konservesi, Anadolu'ya gelerek yerleşen Oğuzlarda pastırmacılığın bulunması ve yüzyıllardır zamanımıza kadar yaşayıp gelmesi, bir gün Orta Asya bozkırlarında yaşayan Türkleri sonbaharda kışa hazırlık olarak tuzlu, kuru ve dumanlı et konserveleri yapmaları, bu yiyeceğin Orta Asya'dan geldiğini göstermektedir. Hayvanları en iyi şekilde ıslah etmiş ve pek çok yeni ırk meydana getirmiş Türkler, hiç şüphesiz ki bunların etlerinden de en iyi şekilde yararlanmasını bilmiş insanlardır (Özdemir, 1994). Kayseri'de pastırmacılık bir şekilde Orta Asya'dan gelen Türklerle başlamış ve zamanla gelişmiştir. Ünlü Gezgin Evliya Çelebi 17. yüzyılda Kayseri'den şu şekilde söz etmektedir: "Makulat ve imalata has beyaz ekmeği, lavaşa yufkası, katmerli böreği, lahm-ı kadit namı ile şöret bulan kimyonlu siğir pastırması ve nilskli et sucuğu bir tarafta yoktur" (Evliya Çelebi, 1970). Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'ndeki bu bilgilerden de anlaşıldığı kadarıyla, Kayseri'de 17. yüzyılda pastırma imalatı vardı. Pastırma, Türkler vasıtasıyla Rumeli'ye, Balkanlar'a ve çevresine götürülmüştür. Bu tarihsel yolculuk boyunca Oğuzlarla birlikte göç eden pastırma, Anadolu'nun ortasındaki Kayseri'yi kendine yurt edinmiş; sonra da ünü dört bir yana yayılmıştır.

