



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ

THY Skylife

Dünyanın en eski temel besin kaynaklarının başında gelen pirinç, buğday kadar değerli bir tahıldır. Günümüzde dünya nüfusunun yarısının temel gıdasını pirinç oluşturuyor. Tropik ve tropikal iklim ve coğrafyalarda ekimi yapılan çeltik bitkisinin meyvesi olan pirinç, su içinde yetişen tek tahıl olma özelliği de taşıyor. Buna karşın dünyada 112 ülkede pirinç ekimi yapılıyor. Dünya pirincinin %95'inin üretimi ve tüketimi Asya'da gerçekleştiriliyor. Pirincin dünya sofralarında yer almasına ilişkin pek çok tarih belirtilmekle birlikte, M.Ö. 7000 yıllarına kadar uzanan bir tarihin varlığından söz ediliyor.

Sofraların Baş Yemeği Pilav

Suyun içinde hasatı oldukça zahmetli olan çeltik bitkisinin işlenmesinin çıkışı veya icadı üzerine yapılan araştırmalar, bu konuda da farklı görüşler ortaya koyuyor. Doyurucu ve besleyici özelliği olan pirinç aynı zamanda alerjik madde gluten içermeyen nadir gıdalardan biri.

Asya ülkelerinin temel besin kaynağı durumundak pirinç zamanla Güney Avrupa'ya, Balkanlar'a ve Amerika kıtasına kadar bazen bilinçli bazen de kazayla ulaşmış. Türklerin pirinçle ilişkisi Orta Asya'ya göç etmeleriyle başlar. İlk önceleri Kuzey Çin'e yakın olan, sonraları ise Hindistan'a inen Türkler, bu nedenle iki farklı bölgenin oluşturmuş olduğu pirinç kültürünü yakından tanımıştır. Günümüzde bu bölgede yaşayan devletlerin mutfak kültürlerinde farklı pişirme ve tüketme alışkanlıklarını görmek mümkün. Çeltik bitkisinin ekimine uygun olan Asya'da pirinç, yaşam kültüründe neredeyse kutsallık mertebesine oturtulmuştur. Hemen tüm Asya kültürlerinde misafirlere sunulan baş yemek mutlaka pirinçle pişirilmiş olmak zorundadır. Günümüzde dünyaca ünlü bazı Uzakdoğulu firmaların isimleri dahi pirinç tarlalarından esinlenerek belirlenmiştir.

Batı Mutfaklarının da Vazgeçilmezi

Pirinç, Orta Doğu'ya Pers İmparatorluğu tarafından M.Ö. 1000 yılında tanıtılmıştır. Romalılar ise ilk kez Büyük İskender'in Hindistan'a yaptığı sefer sayesinde öğrenmişler pirinci. Pirinç 8. yüzyılda da Araplar tarafından İspanya'ya götürülmüş. İtalya topraklarına ve Balkanlar'a ulaşması Osmanlılar tarafından 13-16. yüzyıllar arasında gerçekleşmiş. Batı'ya doğru gidildikçe pirincin mutfaklardaki kullanım alanı daralmıştır. Buna rağmen Avrupa'da İspanyollar, paella gibi pirinçle yapılan ve İspanyol mutfağının bayrağı sayılan bir yemek geliştirmiş, İtalyanlar ise mutfak kültürlerinde pizza ve makarnadan sonra pirinçle yapılan ve dünya mutfak literatüründe klasikleşmiş risotto'larını üretmişlerdir. Hatta risotto, İtalyan mutfağının en incelikli pişirme tekniği olarak değerlendirilmektedir. Pirinç Anadolu'ya doğal olarak Türkler'den önce gelmiştir. Ancak pirinç ve pirinç ürünleri, Anadolu'daki gerçek varlığını Türklerin Anadolu'ya gelmelerinden sonra ortaya koymuştur. Özellikle İran üzerinden Anadolu'ya gelen Selçuklular, pirincin Çin, Hindistan ve İran mutfak kültürlerindeki deneyim ve birikimlerini bu bölgeye taşımışlardır. Osmanlı İmparatorluğunda pirinç, Mevlevi sofralarından sultan sofralarına kadar uzanan ziyafetlerde baş yemek olarak yerini almıştır.

Aşçının Başarı Ölçütü

Pirinç ve pilav kelimeleri Farsça'dan yerleşmiştir dilimize. Osmanlı'da pirinç yerine dane ismi kullanılırdı. Muhtemelen dane kelimesi, Hint dilinde insanın gıdası anlamına gelen dhanya kelimesinden türemiştir. Örneğin Osmanlılar, safranlı pirinç pilavının yerine dane-i saru tanımını kullanmış yıllarca. Osmanlı'da, vücudun kudret kaynağı olarak kabul edilen pirinç pilavının pişirilmesi ve tüketilmesinin de yazılı olmayan pek çok ilkesi vardır. Özellikle Topkapı Sarayı'nda çapı 1 metre, derinliği 1.20 metreyi bulan dev yemek kazanlarında pilav pişirmek büyük ustalık ister. Bu nedenle saraya alınacak aşçıların yetenekleri pilav pişirmekteki başarılarıyla ölçülmekteydi.

Pirinç pilavının Osmanlı'daki önemini, pilav için kullanılan malzemelerden anlamaktayız. Pişirilen tüm pirinç pilavlarının tamamında kuzu etinin yanı sıra, temini kolay olmayan tarçın ve sakız kullanıldığı dikkat çekiyor. Tanzimat dönemiyle birlikte değişen sofrada düzenlerinde pilav, ana yemek rolünden çıkmış, hoşab (hoşaf) eşliğinde tatlıdan önce tüketilmeye başlamıştır. Günümüzde bu alışkanlık da terk edilmiştir. Artık, ana yemeklerin değişmez garnitürü olarak sunulup tüketiliyor pilav. Dünyada hızla değişen yemek alışkanlıklarına rağmen Türk mutfağı uygulamalarında pirinç ve pirinç ürünlerinin geleneksel rolü devam etmektedir. Son söz? Pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın!



© lezzetler.com tarif no:35170 • adı:Pirinç • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.04.2025 - 07:32