PİZZANIN TARİHÇESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Geleneksel yapısını hep ismiyle birlikte taşıyan pizza zaman içerisinde birçok değişiklikler ve gelişmeler kaydetmiştir. Bir zamanlar Napoli?nin fakir yemeği olma özelliğini de çoktan kaybetmiştir. Napolili fırıncılar 250 yıl önce, ince hamurun üzerine birtakım malzemeler ekleyerek fakir insanlar için basit yemekler pişiriyorlardı. Bu yiyecek soyluların da ilgisini çekince geniş kitlelere yayılmıştır.
İtalya?nın genç kralı I. Umberto?nun sarayından Kraliçe Margarete için acilen pizza istenmiştir. Napoli?de "Pietro?. E basta cosi" (Peter? ve böyle yeter) gibi ilginç bir isme sahip bir pizza lokantasının sahibi olan Rafaella Esposito yanına birkaç alet ve malzemeyi alarak sarayda üç çeşit pizza pişirmiştir. Birini çiroza benzeyen balıklarla, diğerini sadece zeytinyağı ve peynirle, üçüncüsünü de domates, mozarella peyniri ve maydanozla süslemiş ve üçüncü hazırlanan bu pizza Kraliçe tarafından çok sevilmiştir. İsmi sorulduğunda da heyecandan hatırlayamamış ve "margherita majesteleri, sizin onurunuza ona bu adı verdim" demiştir. O akşam ustaya saray tarafından teşekkür mektubu iletilmiş ve bu mektup Raffaele?nin bugün adı "Pizzeria Brandi" olarak değiştirilen pizza dükkanının camında hala asılı durmaktadır. O günden sonra yemek mönülerinde pizzanın adı bu şekilde kalmış ve bugüne kadar gelmiştir. Raffaele?nin pizzayı bu şekilde ilk hazırlayan usta değildir. Gerçekte pizzanın sadece adı burada doğmuştur. Bu malzemeler Napoli?de daha önceden de kullanılıyordu. Hatta pizzanın tarihi unun bulunuşu kadar eski ve karanlıktır. Yaklaşık 15.000 yıl öncesine kadar dayandığı da bilinmektedir. M.Ö 700?lü yıllarda yani Napoli ve Roma?nın kurulduğu tarihlerde İtalyanlar tanrılara yuvarlak ince hamurdan pideler sunuyorlardı. Romalıların çok usta fırıncıları vardı. Bunlar mayalı, mayasız ve bazıları pizzayı andıran en az 15 ekmek çeşidi pişirebiliyorlardı. Romalılar ekmeklerine et suyu ve sos sürüyor , üstünü de peynir, sucuk, sebze ve balıkla süslüyorlardı. 17. yüzyıldan itibaren Napoli sokaklarında ilk gerçek pizzalar satılmaya başlamıştır. Sarımsak, yağ ve tuzla soslanmış ve rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz, küçük balık parçaları ve mozzarella peyniriyle çeşitli türleri pişiriliyordu. Bu pizzaların günümüz pizzalarından tek eksik tarafı domatesti. Bu sebze de Colomb?un Yeni Kıta?yı keşfinden önce, sadece Güney Amerika?da yetişiyordu. O tarihten sonra da Avrupa?ya çok yavaş yayıldı. Üstü malzemelerle süslenmiş ince pideler için pizza sözcüğünün kullanılması 1790?lara rastlıyor. Bu sözcüğün, iyi kızarmış ince pide anlamına gelen Latince?deki picea dan geldiği sanılıyor. Pizzanın İtalya'da yavaş yavaş yaygınlaşmıştır. Makarnayı çok seven İtalyanlar zamanla makarna ile pizza arasında tercih yapmak zorunda kalmamışlardır. Çünkü pizzacılar makarnalarda kullandıkları o lezzetli sosları pizzaların üzerine de sürüyorlardı. En sevileni de sarımsak, kekik otu ve zeytinyağıyla tatlandırılmış ve denizciler tarafından çok tercih edildiği için marinara olarak adlandırılmış olan beyaz pizzalardı. Domatesin pizza katkıları arasına girmesiyle kırmızı pizzalarda bir seçenek oluşturmaya başlamıştır. Çok şaşırtıcı bir durum olsa da bu yiyeceğin dünyanın her yerine yayılacak kadar bütün kültürlere ulaşması İtalyanların sayesinde olmadı. ABD?de açılan pizzacılar sayesinde tüm dünyaya yayıldı.
Ancak Amerika?da üretilen pizzalar, Napoli?de üretilenlerle aynı lezzetlere sahip değildi. Maydanoz yerine kekik kullanılarak sarımsak da pizza malzeme listesinden çıkartıldı. Parmak kalınlığında mayalı hamurdan yapılan ve tavada pişirilen "Chicago tipi pizza" üreten zincir restoranların kurulmasıyla da artık İtalyanların o özel yemeği çıtır çıtır olmaktan çıkmış, kalınlaşmış ve yumuşacık olmuştur.

© lezzetler.com tarif no:97087 • adı:Pizzanın Tarihçesi • gönderen:siyami • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:03