

Baharat Dnyası



Baharatlar yemeklerin en yakın dostu! Ancak yemeklere tat katmak için ilk ne zaman kullanılmaya başlandıkları tam olarak bilinmiyor. Buna karşın baharatlar, Eski Yunan, Sümer, Asur, Mısır gibi tarih öncesi uygarlıklarda kültürün bir parçasıydı. Yalnızca yemeklere tat katmada değil, yiyeceklerin bozulmasını önlemede ve ilaç yapımında da baharatlardan yararlanılıyordu.



Altın Yerine Karabiber!

Karabiberin dünya tarihinde çok önemli bir yeri var. Bugün her evde bulunan bu baharat, geçmiş dönemlerde savaşlara, ülkelerin sınırlarının değişmesine neden olmuştu. Çünkü karabiberle çok büyük bir talep vardı. Ama bu baharat hem az bulunuyordu hem de çok pahalıydı. Öyle ki anlatılanlara göre, bir dönem Avrupa'nın bazı yerlerinde insanlar ödemelerini altın yerine karabiberle yapıyordu. Çünkü karabiber, hem çok değerli hem de az bulunan bir baharat olduğu için altından daha güvenilir bir yatırım aracıydı.



Baharat Yarışları!

Baharat ticareti, günümüzden binlerce yıl önce başlamıştı. Hindistan'da ve Asya'nın doğusunda yetiştirilip üretilen baharatlar, kervanlarla Akdeniz kıyılarındaki ve Basra Körfezi'ndeki limanlara getiriliyordu. Buralardan gemilerle Eski Yunan ve Roma kentlerine taşınıyor ve pazarlarda yüksek fiyatlarla satılıyordu. Orta Çağ'da Venedikli ve Cenevizli tüccarlar, gemilerle getirdikleri baharatları öteki Avrupa ülkelerine satarak büyük kazançlar sağladı. 15. ve 17. yüzyıllar arasında İspanyol, İngiliz, Portekiz ve Hollandalı tüccarlar, Uzak Doęu olarak adlandırdıkları Orta ve Doęu Asya'dan baharat getirmek için yarış halindeydi. Baharat ticaretini kontrol etmek, karabiber ve karanfil gibi baharatların yetiştiği ülkelere ulaşan yeni rotalar bulmak, ülkeler arasında bir yarışa dönüştü. Bu yarış nedeniyle Avrupalı kâşifler gemilerle sefere çıkmaya başladılar. Bu seferlerden birinde de Amerika kıtasını keşfettiler.



Visual Photos



Baharatlar Nelerden Elde Ediliyor?

Baharatlar, bitkilerin köklerinden, tomurcuklarından, tohumlarından, meyvelerinden, yapraklarından hatta ağaçların kabuklarından elde edilir. Baharat yapımında kullanılan bitkiler, genellikle tropikal bölgelerde yetişir.

Baharatların öğütülmemiş yani tohum, tomurcuk, kabuk ya da yaprak halleri, öğütülerek toza dönüştürülmüş hallerinden daha dayanıklıdır. Defne, tarçın, karabiber ya da zencefil gibi kimi baharatlar, kimi zaman bütün olarak da kullanılabilir. Günümüzde baharatların girmedığı yemek yok gibi. Sucuk ve sosis gibi şarküteri ürünlerinin, sosların, turşuların, bisküvi, çikolata gibi tatlıların yapımında kısaca neredeyse tüm gıda ürünlerinin yapımındaki baharatlar kullanılır.



Tarçın, Asya'nın güney ve güneydoğu bölgelerinde yetişen tarçın ağacının kabuklarından elde ediliyor.



Zencefil, zencefil bitkisinin gövdesinin toprak altında kalan bölümlerinden elde edilen bir baharat.



Karanfil bitkisinin de tomurcukları baharat olarak kullanılıyor.



Baharatlarla Yeni Tatlar

Lezzetli yemekler pişirmek, farklı baharatların nerede ve nasıl kullanılacağını da bilmeyi gerektirir. Usta ahçılar, baharatlarla yepyeni tatlar yaratmayı denerler. Siz de baharatlarla farklı tatlar yaratabilirsiniz. Bunu yaparken baharatları yiyeceklere çok az miktarlarda ekleyin. Örneğin, salatalığı bir tutam kekikle, elmayı karanfille ya da şeftaliyi biraz yenibaharla birlikte yemeyi deneyebilirsiniz.

Aslı Zülal

Fotoğraflar: Thinkstock

