



## DAMAKTAKİ TADIN KAYNAKLARINDAN BAHARATLAR



Baharat, ticaret ağlarıyla dünyayı dolaşmış ilk ürün. Yüzyıllar boyunca kervanlarla karadan, gemilerle denizden, doğudan batıya baharat taşındı durdu. Bu ticaret sayesinde insanlar, bir yandan saygınlık, sağlık, damak tadı ve teknoloji satın alırken, diğer yandan acıyı, korkuyu yani savaşı yaşadılar... 1480-1550 yılları arasındaki Bursa kadı sicillerine göre, en zengin tüccarlar, baharat ticaretiyle uğraşanlardı ve ipekten sonra en büyük sermayeler de yine baharat ticaretine yatırılıyor. Baharcılar, çarşı esnafının en say-

gınlarındandı... Baharat sağlık demektir. Şekerlemeler ya da hekimin tavsiye ettiği durumlarda alınan tozlar biçiminde kullanılıyordu. “Rüzgarları defetmek” yani gaz çıkarmaktan tutun da “tohumlamayı sağlamak” yani cinsel gücü artırıp üremeyi sağlamak gibi pek çok konuda baharata başvuruluyordu. Yani şimdilerde eczacıların temel kitapları olan farmakope ya da kodekslere girmiş çok sayıda baharat, yüzyıllar öncesinde keşfedilmişti. Arap zamkı en az 2000 yıldır hap yapımında yardımcı madde olarak kullanılıyor, si-

nameki, sarısabır ve ravent müşhil olarak, dereotu tohumu çocuklarda gaz sancılarını giderici, meyan kökü öksürük kesici özellikleriyle el üstünde tutuluyordu... Baharat, etlerin, balıkların, reçellerin, çorbaların, lüks içeceklerin başrol oyuncusuydu. 13. yüzyılda, karanfil, meyan kökü, taze cennet güzel tat almak isteyenler için yenen “latif baharatlar” olarak tarif ediliyor, 14. yüzyılda baharatın tadını daha iyi almanın yolları kullanıcılara öğretiliyor, yemek kitaplarında “yemeklerini-

### Kişniş

Kişniş bitkisinin kuruyarak çatlayan meyveleri, yaprakları ve kökleri yemeklerimize baharat “kişniş” olarak yansır. Bilimsel adı *Coriandrum sativum* L. olan ve ülkemizde “kişniş, kişnic, asotu, kuzbere” gibi isimlerle bilinen bu bitki, Şemsiyeçenekli bitkiler (Apiaceae = Umbelliferae) ailesindedir. Ülkemizin bitki örtüsünde, büyük taneli ve küçük taneli meyveleriyle tanıdığımız bu bitkiyi bilmeyenler, olgunlaşmamış kişnişin yapraklarını alıp kokladıklarında ondan tiksinebilirler. Çünkü tahtakurusu gibi kokar. Hatta ona bu nedenle bitki dünyasının “tahtakurusu” da denir. Eski Yunanca’da da ona “koriannon” deniyor. Bu ad da, “koris” yani tahtakurusundan türetilmiş. Yunanlılar, bitkinin yapraklarındaki tahtakurusu kokusu nedeniyle ona bu adı vermişler. Ancak bu koku meyveler olgunlaştıkça kaybolur ve yerini hoş bir baharat kokusu alır. Elbette yemeklere verdiği tat da, koku-

sundan geri kalmaz. Örneğin, Türk mutfağının tatlarından, et yemelerin gözdesi Çerkez mantısına o olağanüstü lezzeti veren de, karabiber, maydanoz ve kişniştir.



Kişnişin damakta bıraktığı lezzet konusunda bizden binlerce kilometre ötedeki insanlar da farklı düşünmüyorlar. Hindistan’da çok önemsenen üç baharattan biri kişniş. Meksika mutfağının en belirgin tat vericileri arasında da kişniş var. Meksikalılar, kişnişin yapraklarını et yemeklerine yakıcı bir tat vermesi için kullanıyorlar. Bitkinin kökleri de Tayland mutfağının vazgeçilmezlerinden. Ama kişniş bitkisinden elde edilen en güçlü baharatın kaynağı, bitkinin meyveleridir. Et yemeklerinde olduğu kadar baharatlı pastalarda da bitkinin açılmış meyveleri ya da öğütülmüş unu kullanılır. Tıpkı anason, kimyon, rezene gibi ekmeğe baharatlarından olan kişniş meyveleri, şarap ve likörlerin aromasını artırmak için de kullanılır.

Bu bitkinin tarımı, Mardin, Gaziantep, Burdur, Erzurum, Denizli illerimizde yapılıyor. Ancak her bitkinin, yaşamak için bulunduğu ortamdan beklendikleri var. Sıcaklık, yağış, toprağın özellikleri konusunda seçici davranıyorlar. Bu konuda kişnişin beklentilerini biliyoruz. TÜBİTAK’ça desteklenen bir araştırma



ze baharatı olabildiğince geç koyun ki tadı belirginleşsin” deniyordu. 16. yüzyılın başlarındaysa, “sıcak karabibere başvurmadan av etlerinizi pişirmeyin” önerisinde bulunuluyordu.

Yüzyıllar önce insanlar baharatla günümüzün gıda teknolojisini de uyuluyorlardı. Eti kurutarak saklamak belki etin bozulmasını önliyordu, ama kurutma yenen şeyde lezzet bırakmadığı için “kurutulmuş etleri baharatla tatlandırma” önerisinde bulunuluyordu. Baharat bu sayede, besine hem lezzet katıyor, hem de besini bozan minik canlılarla başediyordu.

Böylesine çok özelliği üzerinde barındıran baharatlara sahip olmak için olağanüstü savaşlar da verildi. Yükte hafif, pahada ağır baharat Doğu ile Batı arasındaki uzak mesafenin en önemli dalı haline gelirken, bu dalı ele geçirmek için az kan akıtılmadı. İskenderiye’deki baharat kaynağını Venedik egemenliğinden koparmak için Avrupalılar 15. yüzyılın üçüncü çeyreğinde gemiler inşa ederek baharat üreten ülkelere giden bir yol bulmak amacıyla serüvenlere atılmaya karar verdiler. Böylece ünlü keşif yolculukları başladı. Bu işe ilk girişen Portekizliler, Vasco de Gama’nın Ümit Burnu yoluyla Hindistan’a ulaşmasının ardından ilk parti baharat sevkiyatını 1501’de Lizbon’a yaptılar. Portekizlilerin Hint Okyanusu’ndaki trafiği bütünüyle ele geçirmeye yönelik bu hareketi hızla geliştirdi. Ama, o güne kadar dünya baharat ticaretinden nemalanan Mısır ve Vene-



dik, yüzlerce yıllık tekellerinin yıkılması tehlikesine derhal tepki gösterdiler ve bu para kaynağı için kanlı savaşların ardı arkası kesilmedi. Denizciler için, serüven, tehlike, zorluk, hastalık ve ölüm getiren dönem, ülkeler için bir yandan mücadele, yenilgi ya da fetih çağı olurken diğer yandan yeni ve geri kalmış toprakların ele geçirildiği bir dönemdi. Dahası da var. Baharat sayesinde tarihin yönünü değiştirecek bir kıta, Amerika keşfedildi. Kolomb, doğudaki baharat ve ipek gibi değerli malları batıya getirilebileceği güvenli bir ticaret yolu bulmak amacıyla yollara düşüp, 12 Ekim 1492’de Bahama adalarından birine çıktığında da bu düşüncesini gerçekleştirmiş olduğunu sandı. Ama yanılıyordu.

Süreç içerisinde bütün dünyaya yayılan baharatlar, alım gücü yüksek belli kesimlerin tekelinden çıkıp, halkla-

rın kullandığı ürünler haline dönüştü. Bu dönüşüm baharatların eski ticari albenisini yitirmesine yol açtı; ama baharatların damaklarda bıraktığı lezzet asla değerini yitirmedi. Geçmişte olduğu gibi bu gün de, baharatları yemeklerimizde kullanıyoruz. Artık baharat dendiğinde aklımıza, hırs, savaş, sağlık, saygınlık değil, yemeklerimize çeşni veren tohumlar, meyveler, çiçekler, kökler, kabuklar, yapraklar geliyor. Onlar, üzerlerinde isimleri yazılı şık kavanozlarda, mutfaklarımızda dizili duran, yemeklerimizin vazgeçilmezleri.

Gülgün Akbaba

**Kaynaklar**  
Dalby A., “Tehlikeli Tatlar”, Çev: Pişkin N., Kitap Yayınevi, 2004.  
<http://journals.tubitak.gov.tr/agriculture/issues/tar-00-24-3/tar-24-3-7-9901-14.pdf>  
[http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic\\_frame.html?Cori\\_sat.html](http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic_frame.html?Cori_sat.html)  
[http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic\\_frame.html?Vani\\_pla.html](http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic_frame.html?Vani_pla.html)  
[http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic\\_frame.html?Vani\\_pla.html](http://www.unigratz.at/~katzer/engl/generic_frame.html?Vani_pla.html)  
[http://florawww.eeb.uconn.edu/acc\\_num/198500001.html](http://florawww.eeb.uconn.edu/acc_num/198500001.html)



sonucuna göre, eğer Mardin, Denizli ve Erzurum yörelerinde tarımı yapılan yerel kişnişlerden daha kaliteli ve standartlara uygun ürün yetiştirmek istiyorsak Tokat yöresi bu tarım için biçilmiş kaftan. Tokat’ın nemi, sıcaklığı, toprağı vs., tam da kişnişin beklentilerini karşılıyor. Özellikle Tokat’ta ilkbahardaki ekimlerde, kişnişteki uçucu yağ oranının daha yüksek olduğu da saptanmış. Bu bilgi de çok önemli; çünkü kişniş, baharat olarak kullanılmasının yanı sıra, meyvelerinde ol-

dukça bol miktarda bulunan “petroselenik asit” nedeniyle de önemli bir bitki. Doğal olarak yalnızca Şemsiyeçiçekli bitkiler ailesine bağlı türlerin yağında bulunan bu uçucu yağ, mikrop öldürücü etkisinden dolayı parfümeri ve gıda sanayinde oldukça geniş kullanım alanına sahip.

Doğu Akdeniz kökenli bu bitki hakkında kazılardan ortaya çıkan ilginç bir sonuç da var. Güney Yunanistan’daki Portokheli yakınlarında bulunan ve tarihöncesi dönemde, insanların binlerce yıl yaşam sürdürdükleri Frankthi mağarasını kazılar, MÖ 7000’e ait bir katmanda minicik bir



kişniş tanesi bulmuşlar. Eğer bu tanecik, kazıya katılanların bir şakası değil de gerçekten o yıldan kalmıyorsa, kişniş, insanların kullandığı zencefil ve şekerkamışı kadar eski bir bitki. Mısır’ın yıl yönetmiş olan firavun Tutankhamun’un mezarında bulunan yiyeceklerden biri olması nedeniyle, MÖ 1352’de, Mısır’da kişnişin tanındığını biliyoruz. Ayrıca onun küçük kuru meyvelerinin adı, Yunanistan’da MÖ 1300 civarında yazılmış Lineer B tabletlerindeki (Girit’te kullanılan yazı) listede de var; ona “korianna” deniyor. Yani kişniş, Antik Yunan ve Roma mutfağında büyük rol oynamış ve Akdeniz’deki popülaritesini hiç yitirmemiş bir baharat. Onu şimdilerde vazgeçilmezler arasına sokan Hintlilerin ülkesine de, büyük olasılıkla Pers İmparatorluğu, İndus vadisine yayıldığı zaman gitmiş kişniş. İndus vadisinden güneydoğu Asya’ya yayılıp, tipik bir Hint baharatı olmuş çıkmış. Sonra Pers ülkesi üstünden Çin’e girmiş. Yani kişniş doğudan batıya değil, kimyon ve haşhaş gibi Avrupa’dan aşmalı olarak Doğu’ya yayılmış bir baharat.





Arılar, sadece kültür bitkilerinde tozlaşma yaparak ürünün nicelik ve nitelik yönünden artmasını sağlamakla kalmazlar. Doğadaki yabani bitkilerde de tozlaşmayı gerçekleştirerek, bu bitkilerin çoğalıp yayılmalarına, yaban hayatının gelişmesine, bitki ve hayvanlarda çeşitliliğin artmasına olanak sağlarlar. İğnesizarılar da, vanilya bitkisinin bir gün kadar açık kalan zarif çiçeklerindeki tozu birinden diğerine taşırlar.

## Vanilya

Orkideler ailesinin, Meksikalı bitkisi vanilya, Meksika'daki ormanlarının kenar bölgelerinde yetişen, tırmanıcı bir bitki. Geliştirdiği 2-3 cm kalınlığındaki sürgünlerini 10 metreye kadar uzatabilen vanilya, bu sürgünleriyle, bulunduğu ortamdaki diğer ağaç ya da ağaççıkların üzerinde büyüyor. Örneğin Madagaskar'da akasya ağaçları, Reunion'da şeker kamışları arasında, Kamerun'da kakao ağaçları altında gelişiyor. Onun bu özelliği nedeniyle, kültüre alındığı ortamlarda özel düzenekler kuruyor. Sonra da bu sürgünler düzenli şekilde biçiliyor. Biçme işlemi, bitkinin metrelerce büyümesini önüyor. Kültüre alınmış düzeneklerdeki vanilya bitkisi, beşinci yılda istenen meyve taşımaya başlıyor. 10 yıl sonra da verimliliğini kaybediyor. Yani o, çok zor ürün veren, zahmetli bir bitki.

Bilimsel adı *Vanilla fragrans* (*Vanilla planifolia*) olan vanilya bitkisinin ince uzun biçimli, tohumlarını kapsülde taşıyan meyveleri var. Bu meyveler hamken toplanıp mayalanıyor ve sonucunda baharat olarak kullandığımız vanilya elde ediliyor. Bu baharat olağanüstü bir koku ve tada sahip.

Vanilya bitkisine, İspanyolca "vainilla" denir ve bu sözcük "muhafaza, zarf, kılıf" anlamlarına gelen "vaina" sözcüğünden türetilmiştir. Vanilya sözcüğü, dünyadaki bütün dillerde hemen hemen birbirine benzer biçimde kullanılır. Örneğin, Araplar "fanilya", Farsiler "vanilin", Endonezyalılar "panilli", derler. Avrupalılarda da durum pek farklı değil. Polonyalılar, "wanilia", Letonyalılar "vanilla", İtalyanlar "Vanigli-a" derler. Yani

meyvenin kapsül biçimli kını adına yansımış. Hamken, siyah kahverengi vanilya kristalleri tarafından örtülen bu meyveler 30 cm kadar boylanır ve 6-8 mm genişliğe ulaşır. Biçimi yassı, baskık ve hafif buruşuktur. Keskin bir kokusu ve tatlı gibi ama acı bir lezzeti vardır.

Anavatanı olan Meksika'da, önce Mayalar sonra Azteklerce yüzyıllar önce bilinen bu bitki, çikolataya konan bir katkı maddesiydi. Bir de bitkiden elde edilen ilaçlar, gladyötörlerin gücünü artırmak, yorgunluk ve korkuyu gidermek, kalbi kuvvetlendirmek amaçlarıyla kullanılırdı. Yüzyıllar boyunca Meksika, vanilyanın birincil üretim merkezi oldu. Bu bitkiyi başkalarına kaptırmak için az uğraş verildi. Ama 1819'da, Hollandalılar vanilya bitkisini Endonezya'ya, Cava Adası'nda, Bogor'a (Buitenzorg) üretim için getirdiler. (Bogor, botanik bahçeleriyle ünlü bir kent.) Uğraşlardan sonra bitki sürgün vermeye başladı, çiçeklendi. Ama bir türlü meyvelenmedi. Vanilyanın deneme dikiminin yapıldığı bahçenin yöneticisi Johannes Elias Teysmann, bu ilginç duruma oldukça kafa yordu; ama sonunda fark etti ki vanilya bitkisi meyvelenmek için Meksika'ya özgü bir böceğe gereksinim duyuyor. Bu böcek, İğnesizarılar ailesinden *Melipona* cinsine ait bir arı ve vanilyanın döllenmesini sağlıyor. Teysmann, bu böceklerin yerine geçecek farklı bir yol aramaya başladı ve bitkiyi doğal olmayan bir yolla döllendirmeye uğraştı. Sivri so-palar yardımıyla, bitkinin başakları üzerindeki az miktardaki polenleri çiçeğin tepciği üzerine taşıdı ve kolay olmasa da, başarılı oldu.

Sonrasında vanilya bitkisi, Hint Okyanusu'nun batı kesiminde Reunion adası, Mauritius adası ve Madagaskar'da da yetiştirildi.



Bitkinin günümüzde kültüre alınmasında bulunduğu bölgeye göre farklı işlemler yapılıyor. Örneğin ünlü Bourbon vanilyalarında (Reunion adasında yetişen) bütün ekim alanlarında yapay yolla çiçeklerin döllenmesi sağlanıyor. Meksika'daysa bitki, iğnesizarılar sayesinde tozlaşiyor.

Vanilya bitkisinin, baharat vanilyaya dönüşümüne gelince... Olgunlaşmadan toplanan meyveler yaklaşık 10 gün boyunca gündüzleri güneşte kurutulur ve geceleri nemli bir ortamda (genellikle kuru meyveler üzerine su buharı verilir) mayalanmaya bırakılır. Mayalama, hava, sıcaklık ve nemin etkisiyle başlar ve bu sayede bitkinin aroma maddeleri gelişir. Mayalanmış ürün, gündüz tekrar kurumaya bırakılır. Bu işlemler sonucunda meyveler kararmaya, koyukahverengine dönmeye başlar. Daha sonra bu kararmış meyveler gölge bir ortamda kurumaya bırakılır. Ve böylece meyvelerin özgün kokusunu veren "vanilin" açığa çıkar. Bu meyveler ezilip, alkolle işlenerek vanilya elde edilir. Bizim evlerimizde kullandığımız vanilyaysa genellikle doğal vanilya değil.

Vanilyayı kullandığımız pek çok alan var. Pastacılıktan tutun da çikolata, dondurma, şekerleme, kahve, kakao ve kola, likör gibi pek çok ürünü tatca renklendiriyor. Ayrıca parfüm endüstrisi de ondan yararlanıyor. Parfümler, kadınların vazgeçilmez makyaj ürünlerinden olan pudralar, sabunlar vanilyayla kokulandırılıyor.



Kahverengi vanilya sopaları kalite ve iriliklerine göre sınıflandırılır.