

Geçmişten Bugüne Anadolu'da Gıda



Pastırma-Sucuk



HALİL VURAL

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

11 KASIM 2017

Side La Grande Resort Hotel

Pastırma

Et muhafaza yöntemi (Tuzlama-kurutma)

Anavatanı Orta Asya (Kurutulmuş, tuzlu sığır ve at eti)

Dede Korkut Destanı (Savaşçı olan eski

Türklerin hayatı at üstünde geçtiğinden, yola çıkarken, savaşa giderken, yanlarına sığır eti alırlardı. Deri bir kılıf içinde, bazen da açıkta atın eyerine bağlanan, bacakların arasına sıkıştırılan bu tuzlu et, yol boyunca basıla basıla "bastırma" durumuna gelir, besin ihtiyaçlarını bu kurutulmuş, tuzlu sığır ve/veya at etinden sağlamışlardır)

Hunlar (Pastırmanın ürün halinde at eyerlerinin yan taraflarında

asılı deri yiyecek torbalarda atın vücuduna temas etmeden taşındığı, günümüzde Macar Milli Müzesi'nde bulunan Hun Türklerine ait tarihi eserlerde görülmektedir)

Anadolu'ya geliş, 1071 Malazgirt Zaferinden sonra Selçuklular döneminde dir. Pastırma, Türkler vasıtasıyla Rumeli'ye, Balkanlar'a ve çevresine götürülmüştür. Anadolu'nun ortasındaki Kayseri pastırmanın merkezi durumuna gelmiştir.

Onyedinci yüzyılda Evliya Çelebi, Seyahatname isimli eserinde Kayseri'den: "Makulat ve imalâtı has beyaz ekmeği, lavaşa yufkası, katmerli böreği, lahm-ı kadit namı ile şöhret bulan kimyonlu sığır pastırması ve miskli et sucuğu bir tarafta yoktur." şeklinde bahsetmektedir.



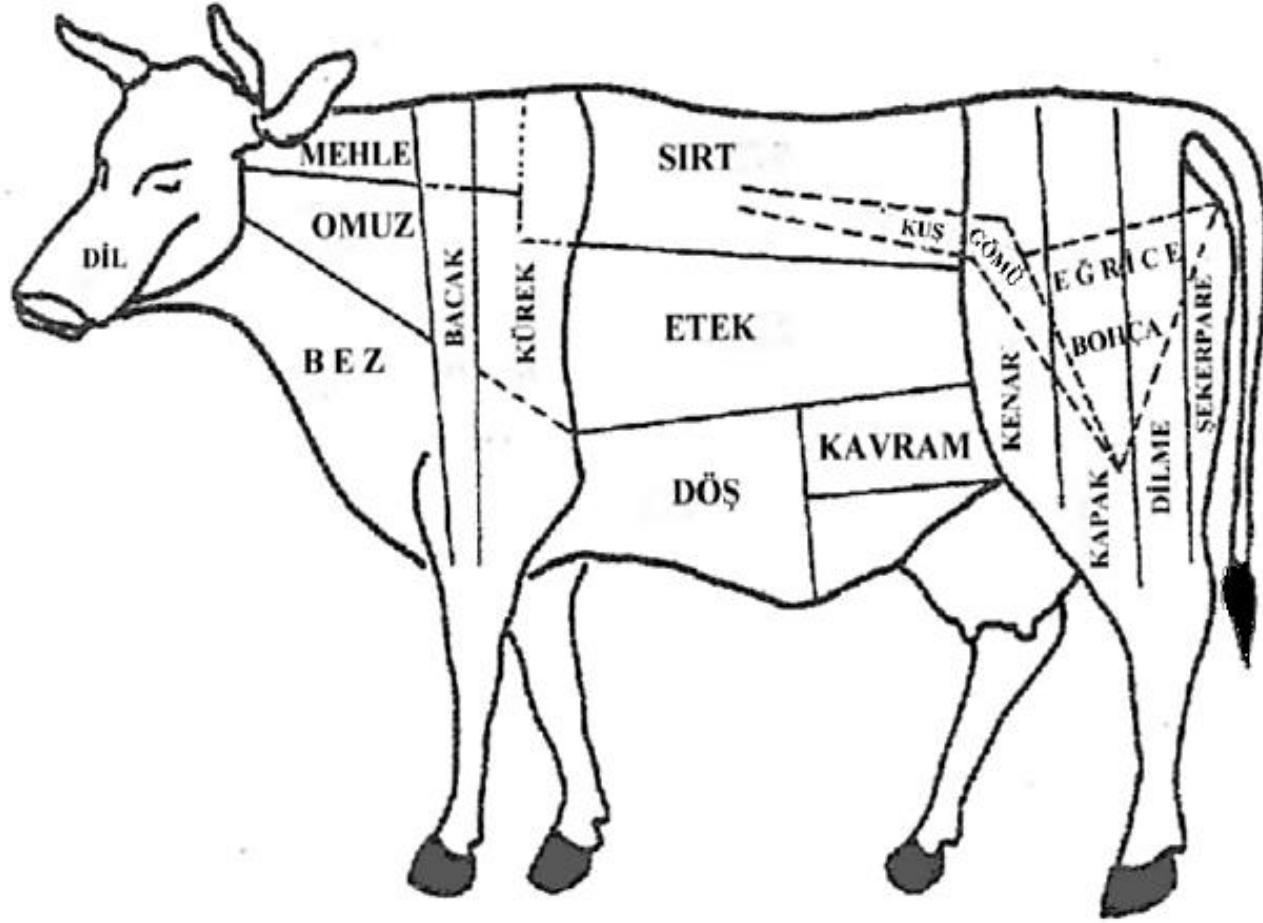
Pastırma yapımına ilişkin ilk yazılı bilgilere 1869 tarihli bir İnşa Defteri'nde rastlanılmakta; Fahriye Hanım da 1894 tarihli Ev Kadını adlı eserinde bazı pastırma çeşitlerini yapma hakkında ayrıntılı bilgiler vermektedir.



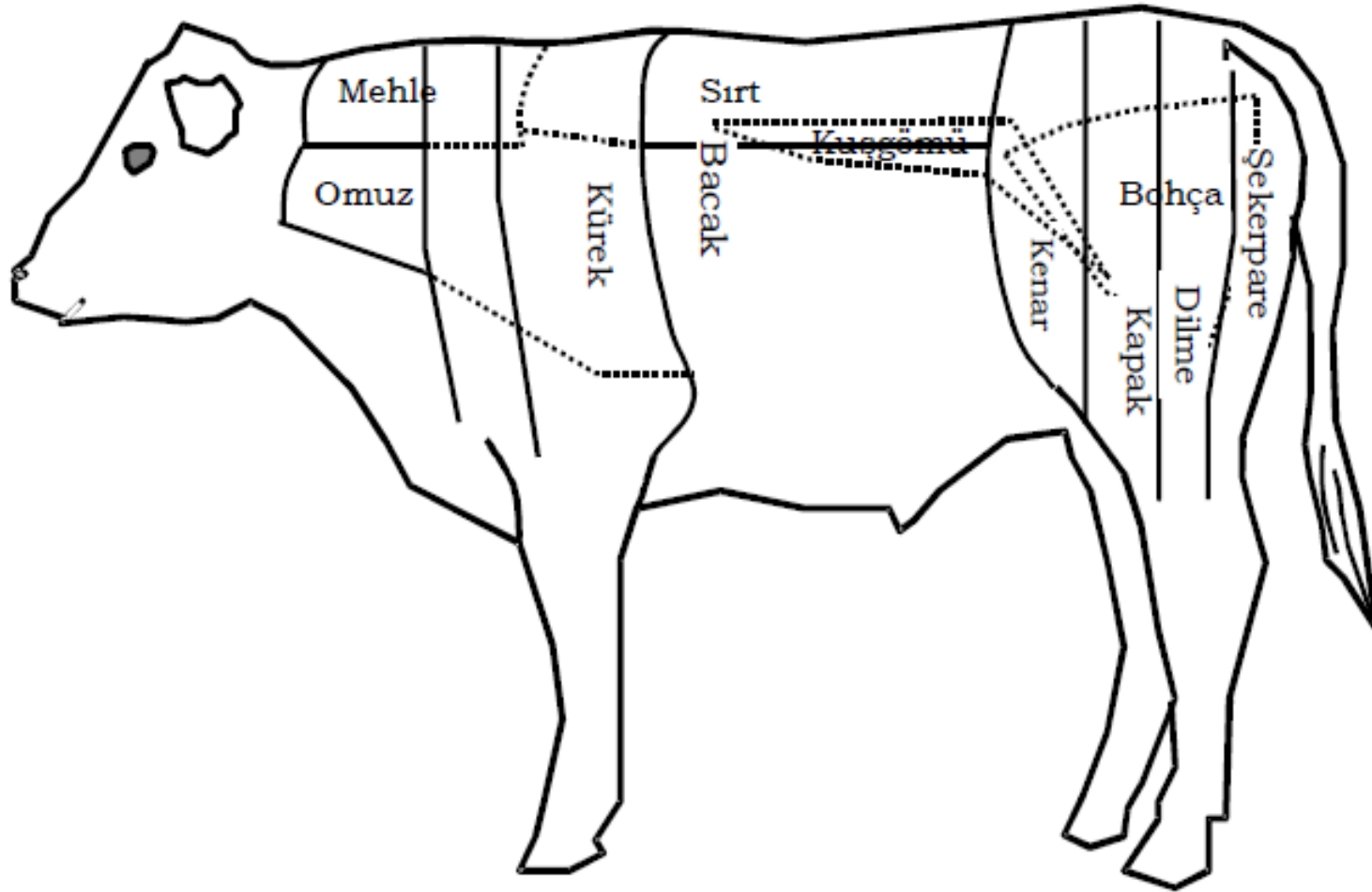
PASTIRMA ÜRETİMİ

İri gövdeli sığır karkasından 25 çift farklı kas ve dil olmak üzere 26 çeşit pastırma elde edilirken, genç hayvanlarda 12 çift pastırma yapılmaktadır. Karkasın %40-45'i pastırmalık olarak ayrılır.

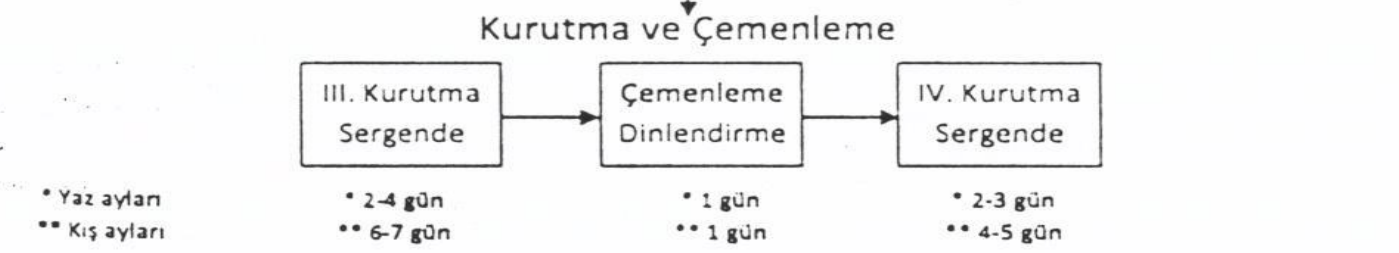
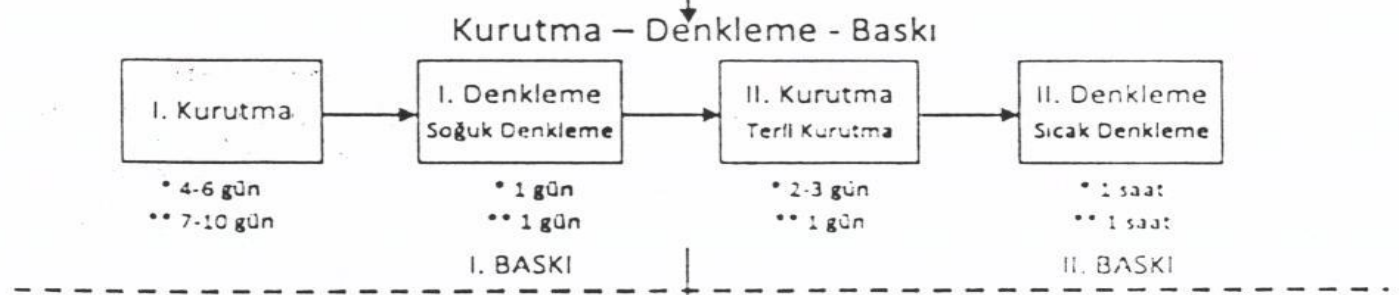
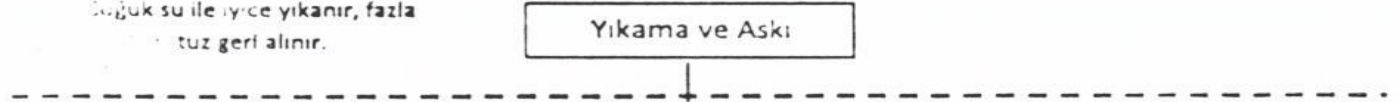
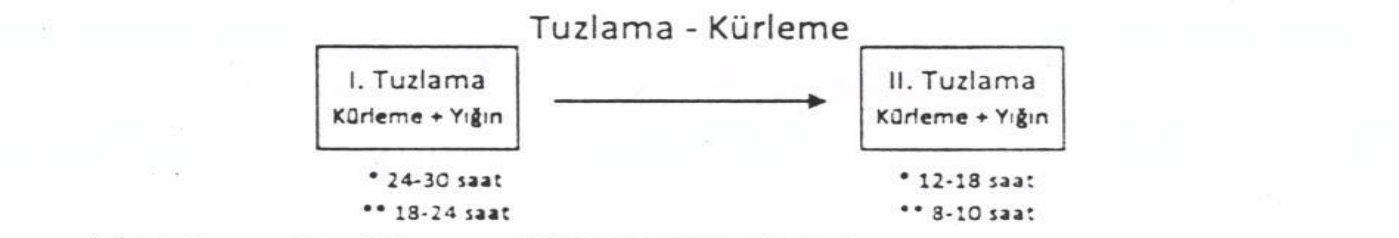
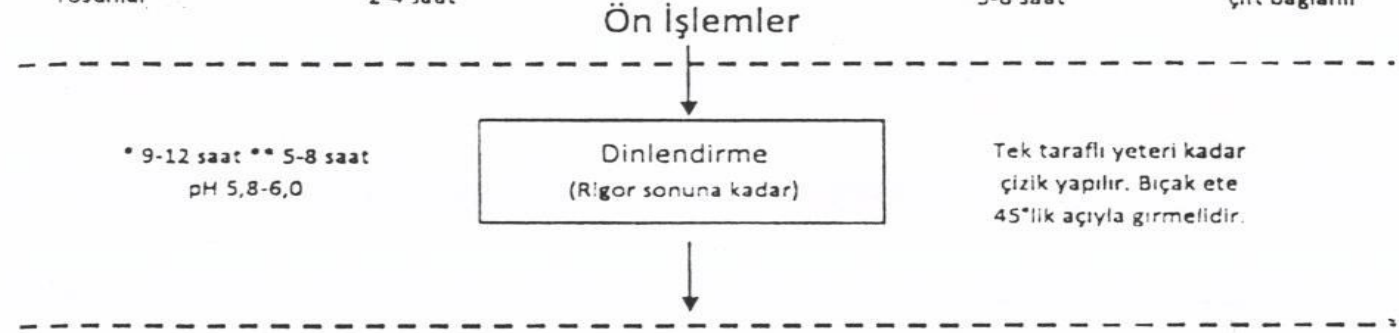
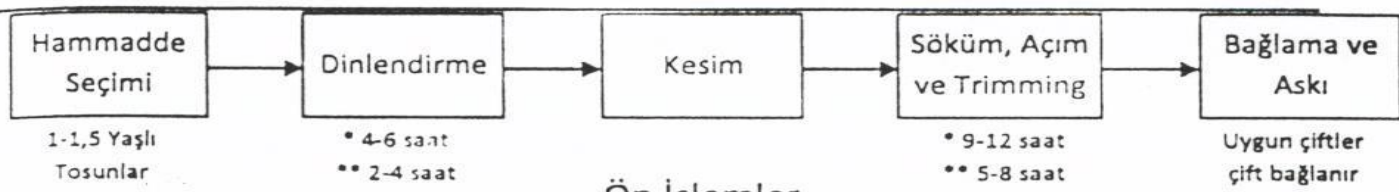
Karkas, kol, but, sırt, sıra ile sökülür. Pastırmalık etin söküm ve açımı ustalık istediğinden, bu işte yetişmiş kasaplar tarafından yapılmalıdır. Söküm işini açım takip eder. Karkas bölgelerinde pastırma üretimine en uygun kaslar tek tek çıkarılır.



Pastırma Çeşitlerinin Yerleri (TS-1071 Pastırma Standardı)



Danadan Pastırma Üretimi



Sucuk



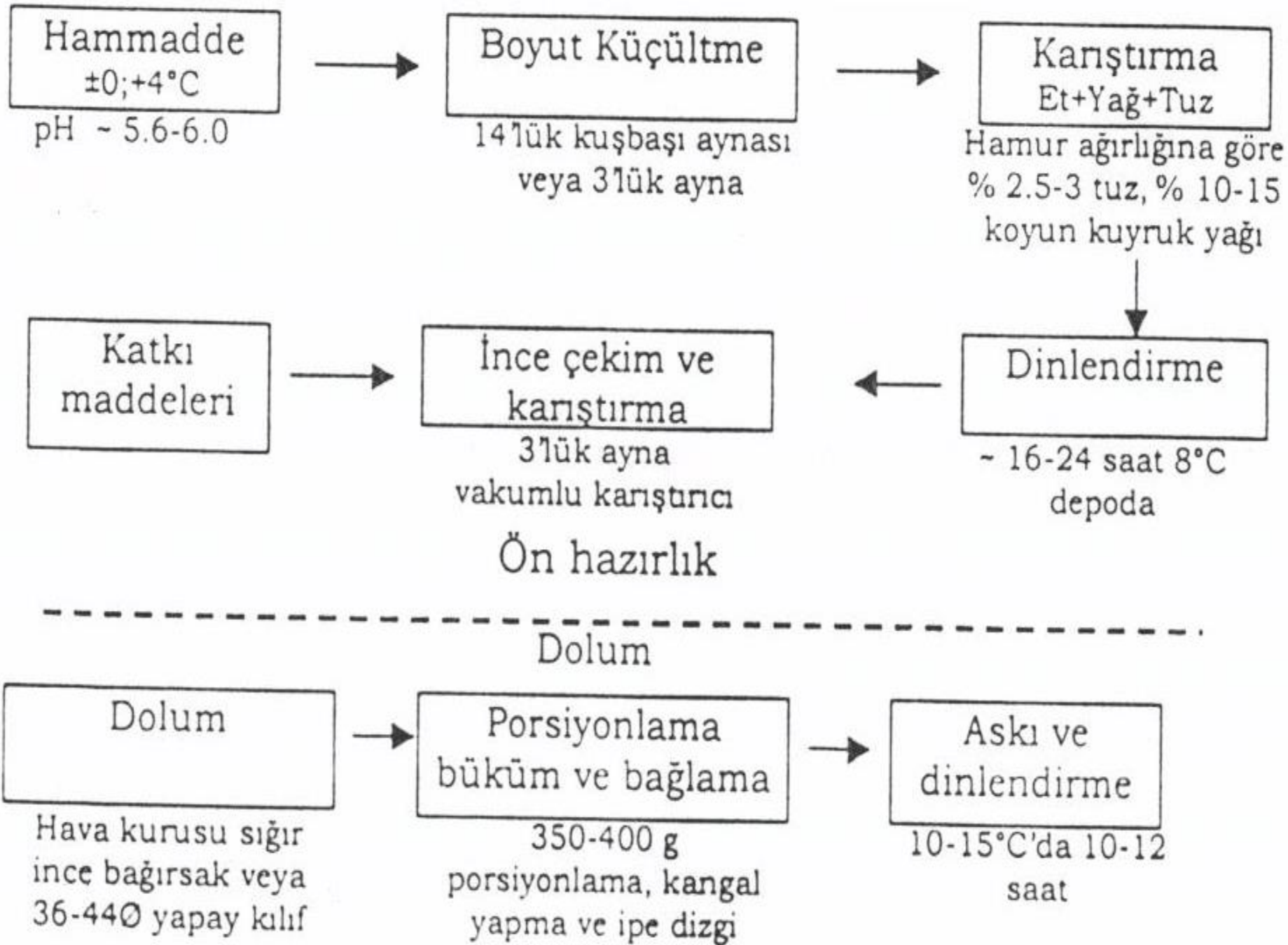
Et muhafaza yöntemi (Kıyma haline getirilmiş etin tuz ve diğer katkı maddeleri ile karıştırılıp, bağırsağa doldurulduktan sonra doğal koşullarda kurutulup olgunlaştırılması)

Tarihçe tam bilinmiyor. Anadolu'ya Selçuklular döneminde geldiği düşünülüyor.

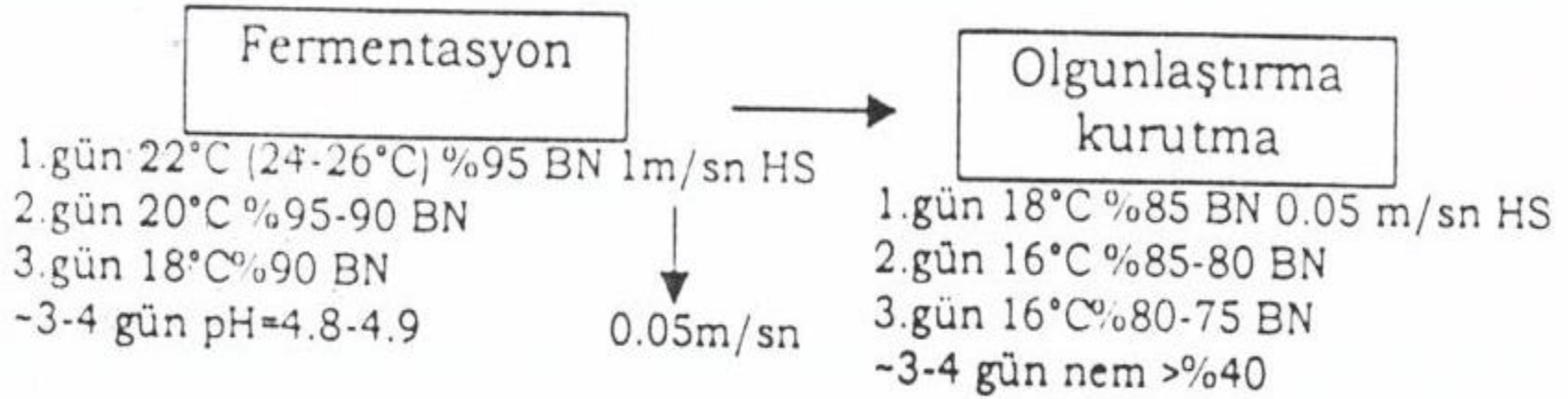
SUCUK

Sucuk, olgunlaştırılmış taze etlerin önce kıyma haline getirildikten sonra tuz ve diğer katkı maddeleri ile karıştırılıp, bağırsağa doldurulduktan sonra doğal koşullarda kurutulup olgunlaştırılmasıyla elde edilen geleneksel bir çiğ üründür.

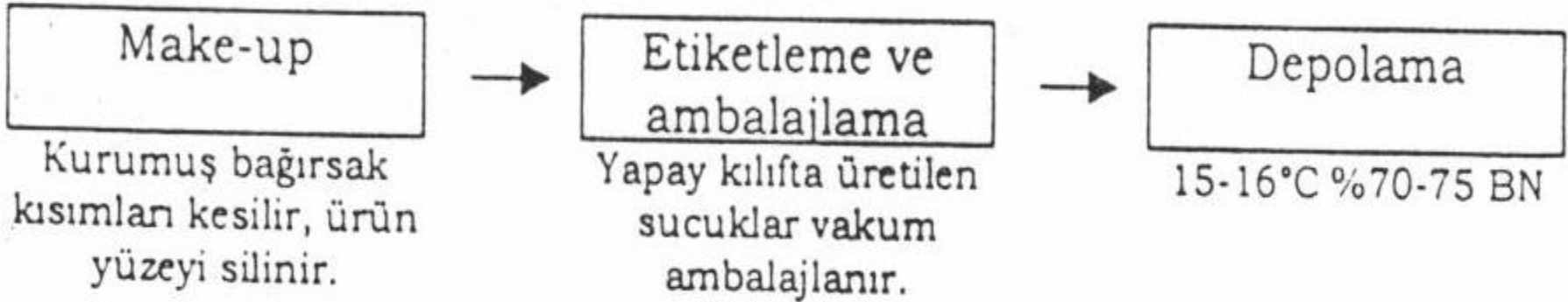
Sucuk üretimi et ürünleri üretim teknikleri içerisinde en kritik ve zor olanlarından birisidir. Üretim oldukça teknolojik bilgi birikimi, uygun işletme şartları ve tecrübe gerektirmektedir.



Fermentasyon ve kurutma



Depolama ve satış





Teşekkür ederim