PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Pizza merenhedelmistä

Yleisesti luullaan että italialaiset keksivät pizzan, vaikka Välimeren seudun maanviljelijät ovat syöneet satoja vuosia pizzan varhaismuotoja ennen kuin pizzasta tuli kansainvälinen menestystuote. Pizzan alkuperä juontaa kauas antiikin ajoille asti. Babylonialaiset, juutalaiset, egyptiläiset ja muut muinaiset Keski-Aasian kulttuuri ovat syöneet litteää, pyöreää, kohottamatonta leipää, joka paistettiin saviuuneissa. Leipä oli hyvin samantapaista kuin nykyinen pita-leipä, jota edelleen syödään päivittäin Kreikassa ja Keski-Aasiassa. Sana pizza tulee mahdollisesti latinan sanasta *picea*, jolla roomalaiset kuvasivat leivän ruskistumista uunissa.

Nykyinen pizza ei olisi kuitenkaan mahdollinen ilman tomaattia, joka on sen keskeinen raaka-aine. Espanjalaiset toivat tomaatin Eurooppaan löytöretkiltään Amerikoista, ja aluksi sitä pidettiin myrkyllisenä. Ei tiedetä tarkkaan, kuinka tomaatin herkullisuus ja syötävyys huomattiin, mutta ennakkoluulojen hävitessä tomaatista tuli suosittu koko Etelä-Euroopassa.

Nykyisen pizzan synnystä kerrotaan seuraavanlaista tarinaa. Vuonna 1889 napolilainen Rafaelle Esposito valmisti kuningas Umberto I ja kuningatar Margheritalle leivän, jonka päällä oli mozzarellaa, tomaattia ja basilikaa. Kuningatar ihastui tähän uuteen herkkuun välittömästi. Ei tiedetä myikö Rafaelle luomaansa uutta ruokalajia omassa leipomossaan, mutta pian pizzaa nauttivat kaikki italialaiset. Eri puolilla Italiaa alettiin tehdä pizzasta omia versiota. Yksi näistä on pizza ai frutti di mare.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

(kahteen pieneen pizzaan)
pizzataikinaa
12 rkl tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
100 g tonnikalaa
100 g katkarapuja
100 g simpukoita
suolaa

Laita raaka-aineet pizzapohjan päälle. Kaada päälle hiukan oliiviöljyä, sirottele päälle suolaa ja paista valmiiksi lämmitetyssä uunissa 230 C asteessa noin 20-30 minuuttia kunnes taikina on paistunut kullan ruskeaksi.

MUUNNELMIA

Frutti di mare
tonnikalaa, katkarapuja;
Hotelli Pihtipudas, Pihtipudas

Pizza di Mare
pestokastiketta, Mozzarella-juustoa, kapriksia, punasipuli, katkarapuja;
Isabella Ristorante, Seattle

Pizza del Mare
hummeria, Mozzarella-juustoa, valkosipulia, pinaattia, siitakesieniä, aurinkokuivattuja tomaatteja,Boursin-juustoa;
Trump Taj Mahal, Atlantic City

Trod ogi
Tomaattikastiketta, juustoa, simpukoita, katkarapuja, tonnikalaa;
Pizza & Kebab Boron, Äänekoski

SINISIMPUKKA *(Mytilus edulis)*

Suurimmat tuottajamaat: Kanada, Kiina, Ranska, Italia, Korea, Espanja, Englanti, USA

Simpukat ovat aina kuuluneet ihmisen ruokavalioon. Arkeologisissa kaivauksissa on löytynyt 20 000 vuotta vanhojen asuinpaikkojen läheltä suuria simpukankuorikasoja. Simpukoita on helppo kerätä laskuveden aikana ja ne ovat olleet tärkeä proteiinin, kivennäis- ja hivenaineiden lähde. Euroopassa simpukoita on viljelty jo 800 vuoden ajan.

MOZZARELLA

Kotoisin: Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Juuston tekemiseen tarvitaan maitoa. Lammas ja vuohi kesytettiin nykyisen Irakin alueella noin 9000 eaa., lehmä puolestaan noin 6000 eaa. Maitoa säilytettiin nahkavuodasta tehdyssä leilissä, jossa maito muuttuu kuumassa ilmastossa automaattisesti juustoksi. Mozzarella on pehmeää tuorejuustoa, jota on valmistettu Etelä-Italiassa antiikin Rooman ajoista lähtien. Tarina kertoo, että Mozzarella sai alkunsa, kun maitoleilit tippuivat vahingossa kuumaan vesipataan Napolissa. *Mozzarella di Buffala* on tehty intialaisen vesipuhvelin maidosta. Kukaan ei tiedä tarkkaan milloin vesipuhveli tuotiin Italiaan, mutta todennäköisesti se tapahtui 500-luvun lopussa.

TOMAATTI *(Lycopersicon esculentum)*

Kotoisin: Perusta, Meksikosta
Suurimmat tuottajamaat:

Villitomaatti on kotoisin Meksikon ja Perun alueelta. Ensimmäisinä niitä alkoivat viljellä ja jalostaa Meksikon alkuperäiskansat. Sana tomaatti tulee nahuatl-kielen tomaattia tarkoittavasta sanasta *tomatl*. Espanjalaiset tutkimusmatkailijat toivat tomaatin Espanjaan, josta maurit veivät sen Tangeriin. Sieltä se löysi tiensä Italiaan ja vuodelta 1544 löytyy maininta, että italialaiset syövät tomaattia. Italiassa tomaattia kutsuttiin nimillä *pomo dei mori*, maurin omena, ja samalta kuulostavalta *poma amoris*, rakkauden omena. Englantiin tomaatti kulkeutui 1570-luvulla, jossa sitä kasvatettiin vuosikymmeniä kasvihuonekuriositeettina.

KATKARAPU *(Pandalus borealis)*

Suurimmat tuottajamaat: Kanada, Tanska, Norja, Islanti

Rapujen syönnillä on yhtä pitkä historia kuin simpukoidenkin syönnillä. Aristoteles mainitsee jokiravun tosin lääkinnällisiin tarkoituksiin. Kaksoisvirran maassa puolestaan järjestettiin loistokkaita rapujuhlia. Euroopassa ravunsyönti aloitettiin luostareissa, jossa se luokiteltiin paastoruoaksi ja sitä sai syödä läpi vuoden. Ravunsyönnistä tuli muoti 1800-luvun puolivälin Pariisissa. Sieltä muoti-ilmiö levisi Pietariin ja Ruotsiin.

TONNIKALA *(Thunnus alalunga)*

Suurimmat tuottajamaat: Thaimaa, Indonesia, USA, Japan

Egyptiläinen seinämaalaus vuodelta 2000 eaa. esittää ihmisiä kalastamassa ongella ja verkolla. Kiinalainen lähde 300-luvulta eaa. kuvaa kalastamista bambuvavalla, jonka siima on tehty silkistä ja koukku väännetty neulasta. Syöttinä on keitettyä riisiä. Viittauksia kalastukseen löytyy myös runsaasti antiikin Kreikan, Babylonian, Rooman ja juutalaisten kirjoituksista.