PIZZAN HISTORIA

Matkustaessasi eri kansojen ja kulttuurien keskuudessa saatat törmätä universaaliin näkyyn: joku vaivaa tai nostattaa vedestä ja jauhoista tehtyä taikinaa pöydällä tai kivipaadella. Leipurin käsissä tästä taikinasta on tulossa pizza, tortilla, pita tai muu samantyyppinen nostattamaton leipä.

Antiikin kreikkalaiset leipoivat litteää plankuntos-nimistä leipää ja lisäsivät sen päälle erilaisia täytteitä. Kreikkalaiset lainasivat tämän ruokalajin babylonialaisilta. Moderni pizza ei kuitenkaan olisi mahdollinen ilman Mozzarella-juustoa ja tomaattia. Mozzarellaa alettiin valmistaa intialaisen vesipuhvelin maidosta 600-luvulla. Tomaatti puolestaan esiteltiin italialaisille 1600-luvun alussa. espanjalaiset toivat sen Amerikoista, josta kulkeutui Tangerin kautta Italiaan. Maailman ensimmäinen pizzeria on Antica Pizzeria Port'Alba, joka avattiin Napolissa 1830 ja on toiminnassa edelleen.

Pizza sellaisena, kun tunnemme sen nyt, kehitettiin Napolissa. Napolilaiset yhdistivät paikalliset raaka-aineet, perinteiset reseptit ja tekniikat yksinkertaiseksi ruokalajiksi, josta tuli erittäin suosittu. Niin kuin kaikki elävät asiat, myös pizza kehittyi nykyiseen muotoonsa asteittain erilaisten vaiheiden ja muutosten kautta. Se kantaa itsessään jäänteitä antiikin eri kulttuureista. Nykyisin pizza on levinnyt kaikkialle maailmaan ja matkailijat saattavat joskus hämmästellä kuinka eri tavoin kulttuurit ovat omaksuneet sen ja muunnelleet sitä mieleisekseen.

PIZZATAIKINA

(kahteen pieneen pizzaan)

1 l lämmintä vettä
½ tl suolaa
200 g vehnäjauhoja
10 g hiivaa
1 rkl oliiviöljyä

Siivilöi jauhot ja suola isoon kulhoon. Sekoita hiiva ja lämmin vesi toisiinsa huolellisesti. Kaada veteen liotettu hiiva jauhojen sekaan ja sekoita hyvin. Vaivaa taikina pieniksi palloiksi ja anna nousta 10 minuuttia, kunnes taikina on pehmeää ja notkeaa. Jätä taikina nousemaan ½ tunniksi öljyttyyn kulhoon. Peitä kulho hyvin liinalla. Taikinan turvottua kaksinkertaiseksi laita taikina pöydälle ja kauli siitä noin 30 cm halkaisijaltaan olevia leipiä. Kauli taikinaa keskeltä reunoja kohti. Nipistele leivän sormilla reuna matalaksi harjanteeksi. Pizza paistetaan perinteisesti hyvin kuumaksi lämmitetyssä puuuunissa. Käytettäessä sähköuunia lämmitä uuni 230 C asteeseen ja paista 20-30 minuuttia.

MUUNNELMIA

Pita, Lavash
Pita-leipä on peräisin Egyptistä ja Keski-Aasiasta, jossa sitä on valmistettu jo vuosituhansia. Sitä kutsutaan myös syyrialaiseksi, arabialaiseksi tai israelilaiseksi leiväksi.

Nan, Roti, Chapatti
Nämä ovat intialaisia muunnelmia pita-leivästä. Se on kyyneleenmuotoinen ja 20-25 cm pitkä ja se paistetaan perinteisesti intialaisessa uunissa, tandoorissa.

Focaccia
Litteä leipä, jota on leivottu pohjoisen Välimeren rannoilla jo antiikin ajoista lähtien.

Tortilla, Enchillada, Taco
Maissista leivotut tortillat ovat keskeinen osa meksikolaista keittiötä. Cortezin saapuessa Mexicaan 1519 hän kiinnitti huomiota atsteekkien ja mexicaanien leipomaan litteään ja pyöreään leipään, joille hän antoi nimen tortilla.

VESI *(H_2O)*

Maailman suurin makean veden allas: Kaspianmeri



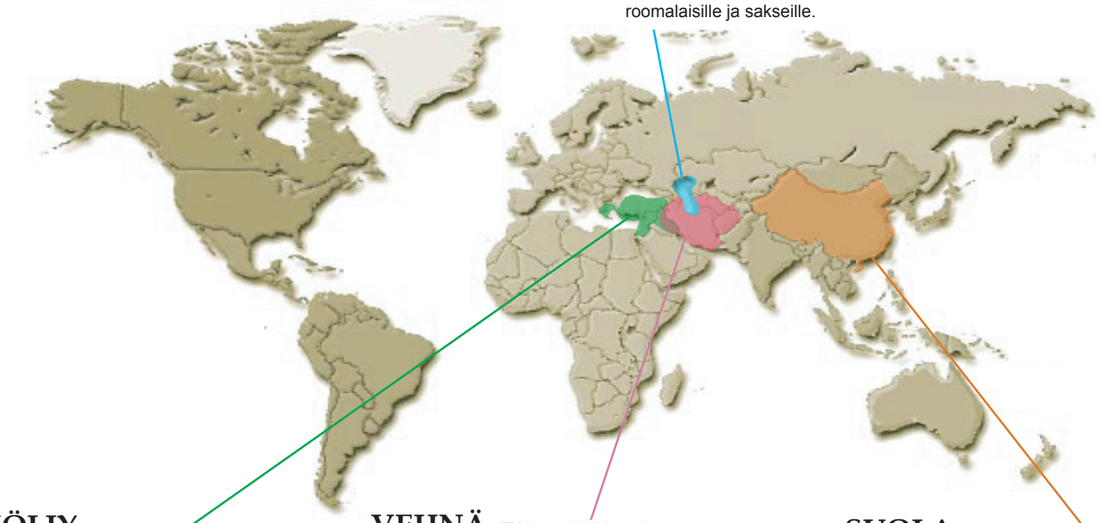
Historiallisesti puhdas vesi tarkoittaa kirkasta vettä. Varhaisimmat yritykset keskittyivät parantamaan juotavan veden makua ja kirkkautta. Muinaisessa Egyptissä käytettiin alunaa poistamaan sakka juomavedestä. Mayat puolestaan kehittivät huomattavan kehittyneitä kanava- ja vedenjakeluverkostoja. 4000 vuotta vanhasta hinduteksteistä löytyy ensimmäinen tunnettu mainінta juomavesistandardeista. Jatkuva makean veden saanti on aina ollut välttämätön edellytys sivilisaation synnylle ja kehitykselle.

HIIVA *(Saccharomyces cerevisiae)*

Suurimmat tuottajamaat:



Ensimmäinen hiivan, jauhojen ja veden yhdistäminen on tapahtunut todennäköisesti sattumalta. Uskotaan että ensimmäinen kohotettu leipä syntyi kun alkoholia tai käynyttä hunajaa lisättiin nostattamattoman leivän taikinaan. Kun taikina jätettiin hetkeksi syrjään, se nousi. Kun se paistettiin, leipä oli kevyt ja maukas. Egypti on nostatetun leivän syntypaikka. Sieltä on löydetty 4000 vuotta vanhoja kuvia leipomoista ja panimoista. Vuoteen 50 eaa mennessä leipomistaito oli levinnyt egyptiläisiltä kreikkalaisille, roomalaisille ja sakseille.



OLIIVIÖLJY

Kotoisin: Välimeren itäosista
Suurimmat tuottajamaat:



Oliivipuun *(Olea europaea)* viljely aloitettiin ensimmäisenä "hedelmällisen puolikuun" alueella. Täältä oliivipuun viljely levisi länteen. Kreikassa oliivipuun viljely aloitettiin noin 5000 eaa ja vuoteen 1500 eaa mennessä se oli noussut yhdeksi tärkeimmäksi viljelykasviksi. Kreikkalaisten siirtokuntien mukana oliivipuun viljely levisi Etelä-Italiaan ja Pohjois-Afrikkaan 700-luvulla eaa. Rooman vallan aikana oliivipuun viljely levisi koko Välimeren alueelle.

VEHNÄ *(Triticum aesitivum)*

Kotoisin: Keski-Aasiasta
Suurimmat tuottajamaat:



Ihmiskunnan alusta lähtien jyvät ovat olleet yksi tärkeimpiä ravinnonlähteitä kaikille ihmisille. Metsästäjä-keräilijät pureskelivat villivehnän jyviä. Ihmiset asettuivat paikoilleen ja alkoivat kasvattaa oman viljansa itse noin 10 000 eaa. Nykyään rieskat, tortillat ja pitat tehdään samojen ikivanhojen reseptien mukaan. Vehnän viljely alkoi Keski-idässä noin 5000 eaa. Hammurabi mainitsee leivän kuuluisassa laissaan 1600 eaa. Kreikkalaiset toivat leipomistaidon Eurooppaan. Kolumbus puolestaan vei vehnän Amerikkaan 1500-luvun alussa.

SUOLA *(NaCl)*

Ensimmäinen mainінta: Kiinasta
Suurimmat tuottajamaat:



Kiinasta löytynyt Peng-Tzao-Kan-Mu -käsikirjoitus vuodelta 2700 eea mainitsee 40 eri suolatyyppiä. Tosin suolan käytöllä on jo ennen tätä mainintaa pitkä historia ihmiskunnan historiassa: ihminen tarvitsee 5-10 g suolaa päivittäin. Suola mainitaan usein myös antiikin Babylonin ja Egyptin kirjoituksissa. Suolan tuotannolla on ollut merkittävä vaikutus Kiinalle tuhansien vuosien ajan. Paimentolaiset laajensivat asuinalueitaan länteen ja kävivät samalla kauppaa suolalla.