PIZZA ORIENTAL

Itämainen pizza

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.

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.

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. Nykyisin pizza on levinnyt kaikkialle maailmaan ja matkailijat saattavat joskus hämmästellä kuinka eri tavoin kulttuurit ovat omaksuneet sen ja muunnelleet sitä mieleisekseen.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
12 rkl tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
50 g aurajuustoa
100 g kinkkua
100 g kebablihaa
50 g chiliä
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

Mado
kebablihaa, tuoretomaattia, chiliä, sipulia, jalopenoa;
Acar Pizzareria, Helsinki

Pizza al arrabbiata
neljää eri juustoa, pepperonia, salamia, karamellisoitua punasipulia;
Buca di Beppo, New York

Kebabpizza
kebablihaa, sipulia, chiliä, tuore-tomaattia, smetanaa;
Kebab Pizza Milas, Helsinki

Kebabpizza
kebablihaa, pepperonipaprikaa, sipulia, tomaattia;
Ravintola Vivi, Helsinki

CHILI *(Capsicum spp.)*

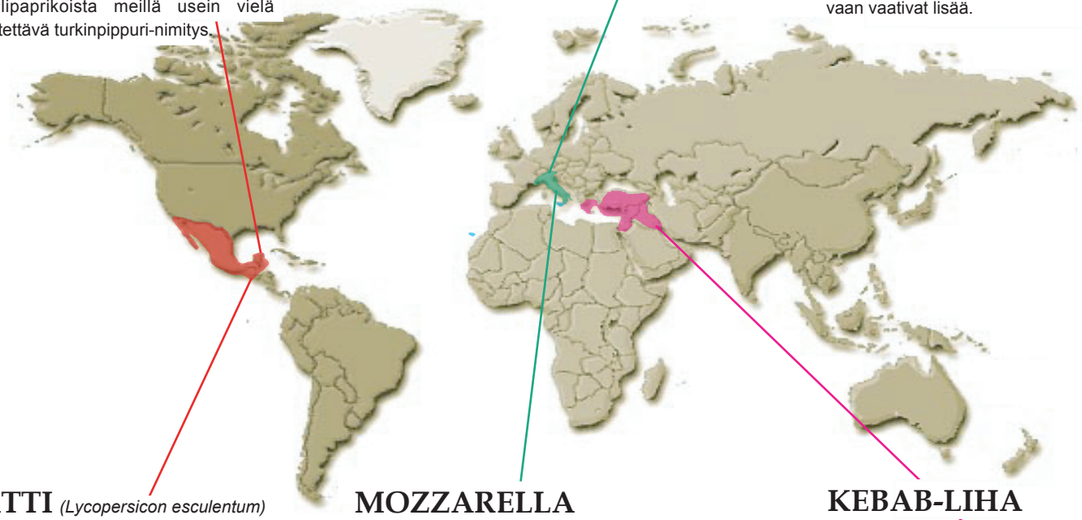
Kotoisin: Keski-Amerikasta
Suurimmat tuottajamaat:

Koisokasvien heimoon kuuluvat paprikat ovat peräisin Keski-Amerikasta, jossa niitä viljeltiin jo 3000-5000 vuotta ennen ajanlaskumme alkua. Eurooppaan paprika rantautui Kolumbuksen löytöretkien seurauksena. Kasvien hedelmien tulinen maku muistutti mustapippuria ja sen toivottiin korvaavan tuon hintavan tuontimausteen. Niinpä espanjalaiset alkoivat kutsua uutta kasvia pippuriksi ja tuote tuli maustemarkkinoilla tunnetuksi Espanjan pippurina. Samaa vanhaa perua on chilipaprikoista meillä usein vielä nykyäänkin käytettävä turkinpippuri-nimitys.

SINIHOMEJUUSTO

Kotoisin: Italiasta, Ranskasta
Suurimmat tuottajamaat:

Roomalaisten tuloon saakka juustontekotaitoa pitivät yllä Eurooppan paimenet ja maanviljelijät, mutta he ymmärsivät prosessista vain alkeet. Rooman legioonat toivat taidon valmistaa kovia juustoja Sveitsiin noin 60-luvulla. Italialaisen sinihome-juuston synnystä kerrotaan tarinaa, kuinka eräs maanviljelijä huomasi *stracchino*-juustonsa muuttuneen siniseksi unohdettuaan sen kahdeksi viikoksi kellariin: *Penicillium*-home oli tehnyt työnsä. Huolissaan tulojensa menetyksestä hän tarjosi sitä matkalaisille, eivätkä he valittaneet vaan vaativat lisää.



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 kasvihuone-kuriositeettina.

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.

KEBAB-LIHA

Kotoisin: Turkista
Suurimmat tuottajamaat:

Kebab on arabian, turkin ja hindin kielistä muualle levinnyt sana, joka tarkoittaa paahdettua lihaa. Eri maissa kebab voi olla eri asioita, kuten pikku liha- ja vihannesvartaita, valtavista pystyvartailla pyörivistä jauheliha-möykyistä leikattuja viipaleita, tai pieniä puikon muotoisia lihavartaita, jotka syödään leivän välissä salaatin ja mausteiden kera. Legendan mukaan turkkilainen kebab sai alkunsa, kun ottomaani-sulttaanit tarjosivat ensimmäisen kebab-aterian vieraalleen vuonna 1299. Dönerkebabista tuli Turkin kansallisruoka, kun Mehmed II palkitsi vuonna 1453 uskolliset sotilaansa Konstantinopolin valtauksen jälkeen tarjoamalla kebabia riisin kanssa.

Hamm: Trivial Pizza, 2005, http://trivialpizza.spicetrade.org