ESKİ RAMAZANLAR

Nedim Atilla

"11 ayın bir sultanı" diye anılan Ramazan ayının kendine özgü pek çok töresi var. Eskiden iftar saatini top atışı belirlerdi Top sesini duyanlar aile sofralarının töresine uyarak yerlerine otururlar ve oruç açarlardı Yani bütün günü hiçbir şey yemeden geçirenler oruç bozarlardı. Ya birkaç yudum suyla. Ya da bir zeytinle. Ramazan sofralarının ilki olan iftar sofrası iki aşamalıdır. Birinci aşama "iftariye" denilen ilk fasıl, ikincisi de yemeklerin yendiği ikinci fasıl. Ramazanlar'da 'Küberanın 'yani 'kibar takımının' iftar düzenlemesi önemli bir gelenekti. Hali vakti yerinde olan insanlar 'iftardaki darül-tabak' adıyla yemek şölenleri düzenlerlermiş. Bunların günümüzde hemen hemen bütün büyük kentlerde kurulan günümüzün 'iftar çadırlarının' atası olduğunu söylemek olası Konakların kapılan her gece ahbap ve misafirlere açık tutularmuş. Dönemi günümüze yansıtan 'Küberadan' Abdülaziz Bey 'den öğrendiğimize göre vezirlerin konaklarında 8-10 bardak 'zemzemi şerif bulundurulup oruçların bu suyla bozulmasına özen gösterilirmiş. Yemekte mutlaka iki çeşit çorba, "saraykâri yumurta" (kuzu tandırı üzerine kırılmış yumurta), en az üç çeşit tatlı, koyun eti, beş-altı türlü sebze bulundurmak zorunlu imiş. Konağın alt katına iftara gelen mahalle bekçisi, sakası, amele ve diğer fakirler için onar kişilik sofralar kurulurmuş. Fakir halk için de üç-beş sofra hazırlanır, gelen geri çevrilmez içeriye alınır, her birine de 'diş kirası' adıyla uygun miktarda bahşişler de verilirdi. Hane sahibi tarafından maiyetinde bulunanlara veya arzu ettiklerinde Ramazan hediyesi adı altında saat bile verildiği olurmuş.

İngiliz büyükelçinin anıları
OSMANLI Imparatorluğu'na ilk ingiliz Büyük elçisi olarak gelen Sir Edward Burton un istanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetin raporunda Kraliçe'ye yazdıkları içinde şunlar da var.
Yaklaşık yüz türlü yemek saymış.
Gül şerbetinin nefis lezzetini unutamıyormuş.
Yemek bitince ellerini buhur suyu denilen, içinde öd ağacı, misk, sandalağacı ve çiçek suyu bulunan çok güzel kokulu bir suyla yıkamışlar.
Bir de her padişah, her Ramazan'da her on yeniçeriye bir büyük tepsi olmak üzere baklava yaptırıyor. Her tepsiyi iki yeniçeri saraydan alarak yeniçeri ocağına getiriyor. Ertesi gün bu gümüş tepsiler ve üstüne örtülen futalar saraya gönderiliyor. Yeniçeriler, yönetimden memnunsalar tepsi-lerdeki baklavaları kabul ediyorlar ve bitiriyorlar. Ama memnun değilseler, baklavalar olduğu gibi geri gönderiliyor.

Eski Ramazan Menülerinden
İftariye: Peynir, Frenk Muşmulası Reçeli, Revani, Elma-Armut Turşusu, Yassı Susamlı Çörek, Şişe Zeytini, Buzlu Hünnap, Pastırma, Ayva Şekerlemesi, Uskumru Salatası, Sakız Kabağı Reçeli, Hanımeli Çiçeği Şurubu.
Akşam Sofrası: Domates Çorbası, Frenk Badılcanlı Yumurta, Ekşili Terbiyeli Et, Portakal ve Mandalina Tatlısı (komposto), Karaca Kebabı, Akıtma Sakız Böreği, Lahana Dolması, Mafiş, Yufkalı Düğün Pilavı, Tamaz (Acem Eriği Hoşafı), Meyve: Karpuz, kayısı, çilek, ağaç çileği (Ayrıca Salata ve Tütün Balığı Salatası yemekte verilmiştir).
Sahur Sofrası: Karnabahar Çorbası, Konserve Usulünce Taze Koruk Sulu Bamya, Badıncan (Patlıcan), Ballı Lokma (Peynir Lokması), Yufka Pilavı, (Ayrıca Kızılcık Şurubu yemekte verilmiştir).

© lezzetler.com tarif no:54180 • adı:Eski Ramazanlar • gönderen:ölçü • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:16