



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEK KİTAPLARI

Tuğrul Şavkar

Yemek dünyasında ayrıntılı ve ölçülü tarifler vermek, sanıldığı kadar eski bir gelenek değil. Bütün zenaatkârlar gibi aşçılar da, yüzyıllar boyunca meslekleriyle ilgili kimi bilgileri sır olarak saklamakta oldukça titiz davranmışlar. Aslında, okuma yazmanın iyice dar bir grupta sınırlı olduğu çağlarda, yemek ustalarının bilgilerini yazıya dökmeleri pek söz konusu olmamış. Sırlar, ustalardan kalfalara, onlardan da çıraklara aktararak kuşaktan kuşağa iletilmiş. Bazen de, bir ustanın ölümüyle birlikte sırları da sonsuza kadar yok olmuş.

Ortaçağın sonuna kadar yazılan belli sayıdaki yemek kitabının gerçek yayıncıları, zengin yemek meraklıları olmuştur. Bunlar, o güzel yemeklerin keyfini bir ömür boyu yaşayabilmek için, aşçıları yemek tariflerini yazmaya zorlamışlar. Bazen de bir ülkenin gelenek yaratma hevesinden kaynaklanmış tarif yazımı. Örneğin, Avrupa'nın ilk ulus devletlerinden birini yaratmaya kararlı Fransız kralları, ulusal Fransız mutfağını yaratmayı düşündüklerinde, sarayın şeflerini yemek kitapları yazmakla görevlendirmişler. Sonra da bu kitapları ülkenin dört bir yanına göndermişler.

Bu evrimin öyle sancısız ve kusursuz bir biçimde olmadığını, mutfak tarihi bize gösteriyor. Uzunca bir süre, neredeyse yirminci yüzyılın başına kadar, yazılan yemek kitaplarının çoğunda, yemeğin yapımı, tarifleri, daha çok profesyonellere yönelik kalmış. Kısa ve öz açıklamalarla, işi zaten iyi bilenlerin anlayabileceği bir anlatım kullanılmış. Çıraklık ve kalfalık döneminde öğrenilmesi zorunlu olan ve dolayısıyla her ustanın bildiği varsayılan pişirme tekniklerinin ayrıntılarına bu tariflerde girilmemiş. Metinlerde teknik deyimler ısrarla korunmuş. Sanki meslekten olmayanlar anlamasın diye yazılmış bu yemek tarifleri.

Bu kitaplarda bugünün insanına garip görünecek uygulamaların başında, kullanılacak malzemenin yalnızca adının anılması, miktarının ise söylenmeyişi gelir. Hatta çoğu zaman malzeme, ayrı bir liste halinde bile sunulmaz. Metin içinde yeri geldikçe anılır, o kadar.

Bir başka uygulama da, bazı körünaçların ısrarla savunulması. Örneğin, aşçılar mutfakta kullanılan yumurtaların kabuklarının iyice ezilmesi gerektiğini, yoksa, uğursuzluk getireceğini söylemişler. Daha ilginç, bütün Avrupa'da bu yaygın bir körünaç olarak kabul görmüş. Bugünün mutfak tarihçileri, bu inancı ustanın yemekte kaç yumurta kullandığının başkası tarafından anlaşılmasını istememesine bağlıyor. Belki de bu görüşlerinde haklılar!

Kitabın toplumun geniş kesimlerine ulaşması, insanların evlerinde daha güzel ve ilginç yemekler yapmaya duydukları istek, yiyeceklerin ve mutfak aletlerinin orta sınıf için kolay elde edilir olması, yemek kitaplarının bu yazgısını değiştirmiş. Böylece profesyonel yemek kitaplarından ev kadınına yönelik olanlara geçilmiş.

Ev kadınlarına ya da yemeğe meraklı olanlara yönelik kitapların ilk özelliği, malzemelerin miktarlarının açık seçik yazılmalarıdır. İkinci özellik ise, açıklamaların herkesin anlayacağı bir dille yapılması, iki özellik de, bir yemek kitabının başarısı için "vazgeçilmez önşart" sayılır.

Tarif verenlerin tatlıcılık ve pastacılık anlayışları, ağız tatları, deneyimleri, ustalarından bize aktarmaya çalıştıkları gelenek, bu tariflerde belirleyici rol oynuyor. Her yiğidin bir yoğurt yeyişi olduğu gibi, her tatlıcı ve pastacının da bir tatlı ve pasta yapma usulü vardır. İlk bakışta birbirinin aynı gibi görünen bir tatlının birden fazla tarifi olmasını buna bağlayabiliriz. En basit tatlılarda bile bu çeşitlilik görülür. Yalnız bizde değil, dünyanın her yerinde.

Garip görünen bu çeşitlilik, aslında bir zenginliğin müjdecisi, insanoğlunun yaratıcı gücü, bu zenginliğin en büyük destekçisi. Eğer geleneğe takılıp kalsaydık, binlerce yıl hep aynı yemekleri, aynı tatlıları yer dururduk, iyi ki öyle olmamış. Bizim alanımızda tatlı tariflerinin büyük bir çeşitlilik göstermesi, temel bazı tariflerin yokluğu anlamına gelmiyor. Çeşitlilik, her zaman temel tariflerin üzerine kurulmuştur.

Örnek olarak hamurları ele alalım. Pastacılıkta kullanılan hamurlar yüzyıllardır bilinir ve yapılagelir. Profiterollerin esasını oluşturan şu hamuru; tart hamuru, pat brize ve pat şükre; Cenovalılar'dan galat pastaların vazgeçilemeyen jenuazı veya bizde daha yerleşik ispanyolca kökenli pandispanyası, yani İspanyol ekmeği; pastacılık kadar yemeklerde de kullanılan, Türkçe'ye "bin yaprak" diye çevirebileceğimiz o şiirsel adlı milföy, yüzyıllardır hep aynı hamurlardır.

Üstelik hamur işi sayılan temel tarifler bunlarla da sınırlı değil. Baba tatlısının hamuru da bir temel tarif sayılır. Kayganalar da bir çeşit sulu hamurla yapılır ve kaygana tipi bütün tatlılarda kullanılan bu sulu hamurun tarifi aynıdır. Tatlıcı ustaları bunların üzerini değişik kremlarla, meyvelerle ve başka süsleme malzemeleriyle kaplayıp kendi pastalarını, tartlarını, tatlılarını yaparlar.

Temel tarifler, yalnız hamurları içermez. Bazı kremlar da klasik tatlıcılık kitaplarında temel tarifler içinde yer alır. Hem sos olarak kullanılan hem de bazen başka amaçlarla tatlılarda yer alan İngiliz kreması, bunun iyi bir örneğini oluşturur. Krem muslin bir başka temel kremadır. Krem Saint-Honore de öyle. Bu son ikisi profesyonel pastacılıkta ustalar tarafından bilinen ve daha az kullanılan tarifler.

Öysa, Türkçe'ye pastacı kreması olarak çevirebileceğimiz krem patisyer, ev kadınlarının da sık yaptığı kremlerden biri. Yine klasik bir temel tarif, bir tür tereyağlı krema olan ve adını da bu özelliğinden alan kremobör, yalnız profesyonellerin değil, pastacığa merak salmış amatörlerin de bildiği bir başka tarif olarak göze çarpar. Soslar içinde ise pastacılıkta en yaygın kullanılan kayısı sosu başı çeker. Bunu en az onun kadar sık kullanılan çikolata sosu izler. Amatörlerce daha az bilinen vanilya sosu restoranların standart reçeteleri arasında görülür. Melba sos ise Batı'da çok yaygın olan bir başka temel tariftir.

Temel tarifler bunlarla da bitmez. Fondanlar, bir tür kaplama malzemesi olan glazür'ler ve yoruma bağlı olarak

acıbadem kurabiyesinden badem ezmesine kadar daha birçok tarif de temel tarifler arasında sayılır. Tatlı Kitap profesyonel pastacılar ve tatlıcılar için hazırlanmadığından, bu bölümde klasik temel tariflerin tümünün bulunması düşünülmedi. Zaten ilerdeki bölümlerde yer alan tariflerin çoğunda her usta kendi tatlısını veya pastasını anlatırken temel tariflerle ilgili yorumunu da tarifine ekledi. Yine de tatlıya ve pastaya meraklı amatörlerin yararlanabileceği bütün temel tarifler bu bölümde anlatıldı. Bölümde tarifler klasik reçetelerden yola çıkılarak hazırlandı.

Bu arada yeri gelmişken küçük bir hatırlatma yapalım. Özellikle pastacılık ve genel olarak tatlıcılıkta ölçülerle oynamaya gelmez. Ancak bir tatlı veya pastayı defalarca yaptıktan ve onunla nerdeyse bir dostluk ve yakınlık kurduktan sonra, ölçülerde ufak tefek değişiklikler yapılabilir. Temel tariflerde bu durum daha da önem kazanır. O yüzden, hassas davranmak isteyenlerin ağırlık ölçülerini kullanmalarını özellikle öneririm. Bardak ve kaşık gibi hacim ölçüleri ne de olsa bazı yuvarlamaları içerir ve genellikle yaklaşık ölçüler verir. Bardak ve kaşıkların da bildiklerimizden farklı, Anglo-Sakson kökenli standart birer ölçü olduğunu, bu vesileyle bir kez daha hatırlatalım. Sözgelimi, bizim evlerimizde kullandığımız rasgele bir su bardağı genellikle 200 mililitrenin altında bir hacme sahipken, bu kitapta kullanılan standart bardak 250 mililitredir. Yani bir litrenin dörtte biridir.

Ote yandan bu tariflerin çoğunun un, tereyağı, yumurta, şeker gibi temel maddeler içerdiğini hatırlatmak isterim. Bunların hiçbiri standart sanayi ürünü değil. Unun özlüsü ile özsüzü elbette farklı. Kimi unun randımanı yüksek, kimininki düşüktür. Bu özellik un paketlerinin üzerinde ne yazık ki yazmaz. Ancak işin ehli bir usta, unu eline aldığı anda yaklaşık bir fikir edinebilir. Tereyağının halisi ile halis olmayanı, suyu az veya çok olanı vardır. Standart yumurta 60 gram olmakla birlikte piyasada bunun çok altında ağırlıkta yumurtalar da satılıyor. Belki bu ürünler içinde, standarta en yakın olanı şeker. Ama baklavacı ustalarına sorarsanız, onlar da her fabrikanın şekerinin aynı özellikleri taşımadığını ısrarla iddia ederler.

Sonuç olarak, temel tariflerde ve diğerlerinde, ölçüye sıkı sıkı uymanızı ilke olarak belirtmekle birlikte, elinizdeki malzemenin, tarifi veren ustanın kullandığı temel malzemelerden ufak tefek farkı olabileceğini de söylemeliyiz, O yüzden sabırla birkaç deneme daha yapmanız gerekebilir. Akıl, sağduyu ve sabır, harika tatlılar ve pastalar yapmanızda size yol gösterecektir. Atalarımızın dediği gibi, sabırla koruk bile helva olurmuş!