



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUTSAL AYIN LEZZETİ RAMAZAN PİDESİ

Nedim Atilla

Ramazan sofralarımızın baş tacı pidenin, Sümerlere uzanan öyküsü... Pidenin Akdeniz'deki yolculuğunun peşine düşmüştük yıllar önce, Mezopotamya'dan Napoli'ye uzanan bir yol çıktı karşımıza Eski Sümerlerin piata (sondaki a harfine sert vurgu yapacaksınız) dedikleri yassı hamur işi, bugün Filistin, İsrail ve Lübnan'da pita adıyla yaşıyor. Kuzu tandır geleneğini, bugün Kuzey'deki Hintliler ve Anadolu'da en uygun şekliyle biz yaşatıyorsak da işin etimolojisinde Akkadca tinuri kökeni olduğunu belirtelim. Kuzu tandırını yemek için Sümerler, Akkadlar ve ardılları olan Aramiler yassı ekmekler üretmişler. Sevan Nişanyan'a göre petta Aramice ekmek parçası, lokma, ufalama demek. Bölme fiili olarak da kullanılıyor. Hasan Eren'e göre ise pita antik Hellence Bugün ise biz Anadolu'da pide diyoruz, karşı kıyıda dostlar pita, biraz ötedeki İtalyanlar ise pizza Pizzanın kökeninde de bu sözcük var.

RAMAZAN PİDESİNİN ÖZELLİKLERİ

Pidenin içinde bulunduğumuz kutsal ayın lezzeti olduğunu herkes biliyor. Ustasına sorduk, Ramazan pidesinin özelliklerini Öncelikle çok ince un kullanılmalı, hatta elekten bir kez daha geçirilmeli. Mutlaka maya ile yoğrulmalı, hamurun kabarması da beklenmeli. Kabarma aşamasında yumurtasını ve sütünü eklemeli. Evde pide yaparsanız yumurta ve süt oranını artırabilirsiniz. Pidecilerin Ramazan pidesini nasıl yaptıklarını izlemek başlı başına bir görsel şölen... Mermerin üzerine un serpmişlerdir ve hamur parçalarına elleriyle şekil verirler. O şekil verme anına eskiden fotoğraf makinelerimizin çekim anıtları (enstantane) zor yetişirdi. Ustanın eli küçükse pidenin üzerindeki parmak işaretleri küçük olur, büyüğe büyük Buraya parmak-tırnak vurulmasının nedeni de pidenin çok kabarmasını önlemek içindir Fırına vermeden önce üzerine önce yumurta sarısı, ardından da susam-çörekotu karışımı dökülür

FIRIN NOSTALJİLERİ

İşin özlemlisi yani nostaljik muhabbeti de güzel Çocukluğumuzun unutulmaz ama o günlerde pek de hoşumuza gittiğini söyleyemeyeceğimiz bir durumuydu Ramazan pidesi kuyruğunda beklemek. Ramazan ayı içinde bir veya birkaç kez fırıncıya önceden haber vermek koşulu ile içini kendinizin hazırlayacağı peynirli, kıymalı, Karadeniz usulü kapalı yaptırmak da adettendi. Fırıncıları kızdırmamak için kuyrukta sırayı bozmadan beklenmeliydi ama bu esnafın en çok kızdıkları iftar saatine yetişmesi için son saatlerde gönderilen et yemekleriydi. Bunların iftardan 4-5 saat önce getirilmesi istenir, ağır ateşte pişmesi için bunun gerekli olduğu söylenirdi. Öyle bir-iki saat kala gelen tepsideki yemekten pek hayır gelmezdi ve fırıncı iyi pişirememiş gibi kötü şöhrete sahip olmamak için belli bir süreden önce gelen tepsiyi geri gönderirdi. Eski İstanbul küberası yani kibar aileleri köşkerin bahçesindeki küçük fırınlar da kurdurmuş Ramazan'da ya da özel bir fırınla anlaşılırmış; kalabalık misafirlerin ağırlanabilmesi için Ramazan'da eski İstanbul fırınları da bir alemmiş. Prof. Zafer Toprak'ın notlarından edindiğimiz bilgilere göre, Osmanlı döneminde de temel besin maddesi ekmek olması nedeniyle fırınların İstanbul tarihinde ayrı bir konumu vardı. Devlet fırınları sıkı denetime tabi tutar; kadınların en sık ve titizce teftiş ettiği esnaf fırıncılardı. Fırıncı taifesine Ramazan'da yapılan denetimler daha da artardı. Noksan ekmek işleyen fırıncı cezalandırılır, halkın gözü önünde ve sokakta çamura yatırılarak falakaya çekilirdi. Ahmet Cevat Paşa, Tarih-i Asker-i Osmani'de suçlu tekerrür eden fırıncının tezgahının başında kulaklarından duvara çakıldığını kaydeder. Prof. Toprak şu bilgileri veriyor: Osmanlılarda fırınlar sıkı bir biçimde denetlenirdi. Esnaf nizamnamelerine fırınlar için düzenlemelere gidilir; fırıncılar ekmeği çiy, kara, ekşi ve eksik işlemeyeler, elekleri sık olup ekmekler kepekli olmaya gibi yükümler getirilirdi. Mevzuata göre una, hamura toz, toprak, çöp düşmeyecekti; tezgahlar temiz tutulacaktı; fırın uşaklarının çamaşlıkları, eli ayağı temiz olacaktı Bugün genellikle Fırıncılar Odası tarafından belirlenen pide fiyatlarını Osmanlı döneminde kadınlar belirlerdi. Ramazan'ın başladığını top atışlarıyla duyuran kadınların bir önemli işi de pide narhydı Mübarek ayda insanların iftarında yeterince pide tüketebilmesine olanak sağlamak için dirheminden kuruşuna semt semt pide fiyatları açıklanırdı. Bu arada Rum, Ermeni ve Yahudi fırıncılar da pide üretirler, hem Müslüman halka saygı göstermek hem de Ramazan'da boş kalmamak için bu yola başvururlardı Eski Ramazanlar, büyük şehirlerin eski halleri gibi çok daha güzeldi özetle



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 02.05.2020