



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERSE (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Tavuk eti
Aşurelik buğday
Soğan
Tereyağı
Limon
Tuz
Su

Öncelikle herse yemeği yapılmadan bir gün önce kullanılacak buğday, yıkanır ve yumuşaması için suda bekletilir. Tavuk, yıkanıp temizlendikten sonra üzerinde limon gezdirilir veya limon suyuna batırıldıktan sonra haslanır. Dyice pisen tavuğun derileri ve kemikleri ayrılır. Tavuk küçük küçük didiklenir. Tencerede kalan tavuk suyu içerisine, soğanlar ince ince doğranır ve hemen ardından bir gün önce suda bekletilen buğday tuzlanarak tencereye konulur. Tavuk suyunun miktarına göre su eklenerek pismeye bırakılır. Buğdayın iyice pismesi için tencereye konulan suyun, buğdayların üzerini örtmesi gerekir. Eğer buğdaylar pismemiş ise, tencereye sıcak su ilave edilebilir. Buğdaylar pisince, içerisine daha önceden didiklenen tavuk etleri eklenir ve pilav kıvamına gelinceye kadar beklenir. Son olarak da tencerenin içine tereyağı ilave edilir ve uzun bir kasıkla buğday ile tavuğun iyice karışması için sürekli karıştırılır.

Not: Herse yemeğinde genellikle tavuk eti kullanılmaktadır. Ancak kuzu ve dana etiyle de yapmak mümkündür. Herse, Kıbrıs'ta islenmiş (dövülmüş) buğdaya verilen bir isimdir. Halk arasında bu buğday çeşidi aşurelik buğday olarak bilinmektedir. Anadolu'nun çeşitli yerlerinde genel adıyla keskek, yöresel isimleriyle de dövme ya da dövme pilavı olarak karşımıza çıkan KKTC'deki adıyla herse; içinde türlü türlü inaniş ve gelenekleri barındırmaktadır. Farklı yerlerde farklı isimlerle karşımıza çıkan bu yemek, inaniş ve gelenekler bakımından birbirine çok benzemektedir. Büyük kazanlarda yapılması, toplu olarak yenilmesi, kutlamalarda, törenlerde, senliklerde hazırlanması, hersenin ve Anadolu'daki adıyla keskeğin ortak ve en büyük özelliğidir. Kıbrıslılar için herse, bir kutlamanın, yani ortak bir sevincin ürünüdür. Bayram, nisan, düğün gibi özel günlerde yapılmaktadır. Eğer herse yapılıyorsa bilirler ki; ya mutlu bir olay kutlanacaktır ya da yakın dostları, akrabaları ile beraber olacaklardır.

Kıbrıs'ta nisan ayının ikinci haftası, baharın gelisini kutlamak için herse günü düzenlenmekte ve tanıdık-tanımadık herkes bir araya gelerek bu günü festival havasında geçirmektedir. Hersenin temel maddesinin buğday olusu, bu geleneklerin pek çoğunu açıklayıcı niteliktedir. Buğday, arkaik dönemden günümüze kadar bereketin sembolü olarak kabul edilmiştir. Dolayısıyla bu yemeğin düğün, bayram gibi sevinçli günlerde bol miktarda yapılarak herkese dağıtılması, buğdayın belirtilen özelliğiyle ilişkilendirilebilir. Herse geleneği, bugün Kıbrıs'ta hala sürdürülmeye devam etmektedir. Özellikle Kıbrıs'ın Baf yöresinde herseye olan ilgi artmaktadır.

Ayrıca hersenin hazırlanışı kaynak kisiden edinilen bilgilere göre, düğünlerde özel merasimler esliğinde şu şekilde olmaktadır:

Köy düğünlerinde hersenin yapılışı bir hayli uzun ve zahmetli olmaktadır. Düğünün ikinci günü, düğün sahibinin maddi gücüne göre değişen miktarda çuvalarca buğday alınarak, -Türkiye'deki bazı bölgelerde ise, düğüne gelen davetliler kendi maddi olanaklarına göre taslarla ya da çuvalarla düğün evine buğday getirir -ağaçtan oyulmuş teknelere (genelde ceviz ağacı) konulur ve üzeri beyaz veya kırmızı örtülerle örtülür. Daha sonra buğday davul, zurna ve davetliler esliğinde köy değirmenine götürülür. Köyün kadınlarının el birliği ile teknelerdeki buğday ıslatılır, kabuğundan ayrılır. Köyün erkeklerinin yardımı ile değirmene dökülen buğdaylar öğütülerek tekrar teknelere konulur ve yine davul zurna esliğinde düğün evine götürülür. Buğday düğün evine getirildikten sonra orada yaşlı kadınlar tarafından son bir kere daha eselenir, kalan kabuklar buğdaydan ayıklanır. Daha sonra pek çok sayıda kazan düğün evine getirilir, buğdaylar içlerine dökülür ve üzerine bol su ilave edilir.

Akabinde köyün genç erkeklerinin yaptığı tasta ocaklara konulup, altı yakılır. Buğday suyunu çektikçe su konulmaya devam edilir. Herse, kazanlarla atese verildikten sonra, aynı anda evin önünde koyun veya keçi kesilir. (Eğer herse evde günlük yemek için yapılabaksa tavuk eti de kullanılabilir) Kesilen koyun ve keçilerin etleri, köydeki erkeklerin el birliği ile parçalara ayrılıp, kazanlara atılır.

Komsu ya da tanıdıklardan herse yapmayı iyi bilen bir kadın, düğün sahipleri tarafından düğün yemekçisi olarak görevlendirilir. Herse piserken hiç karıştırılmaz, sadece suyu bittikçe kapağı aralanıp azar azar su ilave edilir. Bu arada tuzunun dökülmesi de ihmal edilmemelidir. Herse kazanı, atese ekseriyetle öğleden sonraları konulur. Pismesi en az on saat sürer. O gecenin sabahı ancak herse pismiş olur.

Herse pistikten sonra tekrar ağaç teknelere konulur ve köyün kadınları tarafından el birliğiyle özenle çırpılır (

karıştırılır). Çırpma için özel büyük tahta kasıklar kullanılır. Etler kazana atılırken kemiklerinden ayrıştırılmadan atılır ve bu çırpma işlemi sırasında et pisirken iyice yumusadığı için, etin kemikleri de özenle ayıklanır. Herseyi, köyün kadınları sırayla saatlerce çırpırlar. Bu sırada hem kemikler herseden ayrılır, hem de buğday ile et iyice özdeslesir. Etlerin kazanın dibine konulması halinde, uzun bir süre karıstırmaya gerek kalmayacaktır. Herse ancak ertesi gün yenilebilecek kıvama gelir. Bunun sebebi, et ile buğdayın birbirinden ayrılmayacak kadar pisirilmesi ve muhallebi kıvamına gelinceye değin saatlerce çırpılmasındandır. Daha sonra herse topraktan yapılmış taslara konulur ve hasırlardan islenmiş (Kıbrıs ağzında sesta denilen büyük tepsinin üstünde) toprak taslarda köyün genç kızları tarafından davetlilere dağıtılır. Ancak günümüzde herse, yukarıda anlatılan eski düğünlerdeki usule göre değil, hersenin daha erken pisebileceği bir usulle yapılmaktadır. Tavuk önceden günümüz teknolojisine uygun düdüklü tencerede haslanırken; buğday marketlerden alınıp, önceden ıslatılır. Normalde tencereye bütün olarak atılması gereken tavuk erken pismesi için büyüklüğüne göre iki veya dört parçaya bölünür. En fazla iki saatte tadılmaya hazır olur. Kıbrıs'ta insanların bir kusur islediklerinde, yersiz sözler sarfettiklerinde onları kınamak amacıyla "yediği herseye bak hele" tabiri kullanılmaktadır. Yine "Hersesiz düğün, yağsız kısa benzer" ifadesi, herse yemeğinin Kıbrıs Türk halkının yaşamın her alanıyla ne kadar iç içe olduğunun birer kanıtıdır.



