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 kıyıdaki dostlar ?pita?, biraz ötedeki İtalyanlar ise ?pitza?? 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 yapacaksanız 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 anlıkları (enstantane) zor yetişirdi. Ustanın eli küçükse pidenin üzerindeki ?parmak? işaretleri küçük olur, büyükse 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 NOSTALJILERI
İşin ?özlemli? yani ?nostaljik? muhabbetti 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? köşklerin bahçesindeki küçük fırınlar da kurdururmuş 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 tarihide ayrı bir konumu vardı. Devlet fırınları sıkı denetime tabi tutar; kadıların 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 suçu 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 çamaşırları, eli ayağı temiz olacaktı??Bugün genellikle Fırıncılar Odası tarafından belirlenen pide fiyatlarını Osmanlı döneminde kadılar belirlerdi. Ramazan?ın başladığını top atışlarıyla duyuran kadıların bir önemli işi de pide ?narhıydı?? 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

© lezzetler.com tarif no:99797 • adı:Kutsal Ayın Lezzeti Ramazan Pidesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:19