



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYLARIN VE SOFRALARIN SULTANI RAMAZAN

THY Skylife

İslam dünyasının, on bir ayın sultanı olarak adlandırdığı ramazan ayı, aslında sosyolojik açıdan bakıldığında beşeri hayatın dinsel bir yapıda paylaşım halidir. Bu durum ramazan ayının, yılın diğer aylarından ayrılan çok renkli özelliklerini sergilemesine yardımcı olur.

Ramazân ayının en önemli özelliklerinden biri, yeme içme düzeninin normal günlere göre tamamen değiştirilmesidir. Ramazanda da üç öğün yemek yenir. Fakat bu üç öğün yemek, sadece gün ışığının olmadığı vakitlerdir. Bugünkü ramazan uygulamalarına bakıldığında, aslında iki öğün yemek yenildiği düşünülebilir. Daha eski zamanlarda iftar, birinci yemek (gün batımında orucun açılması) olarak değerlendirilirdi. Bu, günün ilk yemeği olan kahvaltının karşılığı gibidir. İftariyelikler adı altında tuzlu, tatlı atıştırmalar bütün günün açlığında kişinin tuz, şeker ve sıvı ihtiyacını en hızlı şekilde karşılaması için düşünülmüştür. Eski zamanlara göre iftar edenler, asıl yemeğe geçmeden önce akşam namazını vaktinde kılmaya dikkat ederlermiş. Aslında gün boyunca aç kalan kişinin aniden tika basa yemek yemesini önlemek için böyle bir aranın verilmesi günümüz tıp uzmanlarınca da tavsiye edilmektedir.

Dolayısı ile akşam yemeği, ileri bir zaman diliminde yenmekteydi. Daha hafif yiyeceklerle geçiştirilen bu yemek ise normal zamandaki yaşam tarzında, öğle yemeğinin karşılığı olarak kabul edilmelidir. Üçüncü öğün ise şafak sökmeden önce sahur adı verilen yemektir ki, bu yemek öğünlerin en kuvvetlisi olarak hazırlanır ve insanlar yoğun beslenme ihtiyacını bu öğünde karşılardı. Sahurdan iftara kadar, yani gün doğumundan gün batımına kadar insanlar hiçbir şey yemez ve içmez. Genel bir değerlendirme yapıldığında ramazan ayında insanların, gece uyumak yerine yemek yemek, gündüzleri ise yemek yerine oruç tutarak normal zamanlarda alışılmış yaşam biçiminin ters düz edildiği düşünülebilir. Fakat günümüz ramazanlarında bu sistem değişiminin eskisi gibi biçimlendirilmesi mümkün değil. Zira çalışma düzeni insanlara gündüz uyuma fırsatı sunmamaktadır. Hatta yukarıda bahsedildiği gibi iftar ile akşam yemeği birleştirilmektedir. Özellikle günün kısa olduğu ramazanlarda sahur dahi yapılmadığı söz konusudur.

NEREDE ESKİ RAMAZANLAR

Ramazân ayı zaman ve mekân unsurları nedeni ile geçmişten günümüze devamlı olarak değiştiğinden, akla nerede o eski ramazanlar sorusunu gündeme getirir.

Ramazân ayı daha çok çocukların keyfini çıkardığı ve Şeker Bayramı gibi hediyesi bol bir bayram ile sonuçlandığından, çocuklar için eğlencelerle doludur.

Eski dönem ramazanlarının toplumda önem kazandığı zamanlar ise, birtakım faktörlerden dolayı Osmanlı İmparatorluğu'nun Tanzimat sonrasıdır denilebilir. Özellikle sarayın bulunduğu İstanbul'daki ramazan uygulamaları, Türkiye'nin diğer bölgelerindeki uygulamalara göre büyük farklılıklar gösterirdi. Padişah ve devlet büyükleri ramazan ayının en iyi şekilde kutlanması için tüm kaynakları seferber ederdi. Osmanlı'da ramazan ayı İstanbul halkı için adeta dini festival havasında değerlendirilirdi.

Tüm aşçılar ve sanatçılar ramazan ayı boyunca yoğun bir tempo ile halkın her kesimine muhteşem zamanlar yaşattırdı. Varlıklı insanlar konaklarını tüm insanlara açıp iftar ve hatta sahur yemekleri ikram etmek için yarıştırdı. Akşam yemeğinden sonra misafirler teravih namazı için toplanarak konakta veya camide namaz kılardı. Teravih namazı sonrasında kahve içilirken sohbeteye devam edilirdi.

RAMAZAN SOFRALARI

İftar sofraları o dönemler için büyük ihtimam gösterilen, sanatsal dahilikler sunulan sofralardı. Bazı ünlü iftar sofralarına davet alabilmek için Sultan Mahmud'un bile fırsat kolladığı rivayet edilir. Zamanın şeyhülislamlarından Dürriyade Efendi'nin yemeğe merakı meşhurmüş. Sofra takımlarının zenginliği, gösterişli ve büyük iftar sofraları dillere destan olup, sofrasına gelmeye can atmayan devlet adamı yokmuş. Sultan Mahmud bu sarayı görmek istermiş, ama padişah olarak kendisini davet ettirmeyi makamına yakıştırmadığı için fırsat kollarmış. Bir gün saltanat arabası ile şehri gezmeye çıkmış, iftar vaktine yakın Dürriyade Efendi'nin konağının yakınından geçerken arabasını durdurup konak önünde inmiş. Şeyhülislam tarafından karşılanarak kendisinden iftar sofrasını şereflendirmesi arz edilmiş.

Padişah ancak saray sofralarında görülebilecek zenginlikteki sofraya buyurmuş. Leziz yemekler yenmiş, altın tabakta pilav ve cam kase içerisinde hoşaf sunulmuş. Padişah afiyetle yemeğini yemiş. Sofradan kalkma zamanı geldiğinde padişah, şeyhülislama dönerek muhteşem sofrada leziz yemekler yediğini, fakat bu kadar zengin sofrada güzelim hoşafın cam kase içinde sunuluşunu anlamadığını söylemiş. Şeyhülislam ise, "Padişahım, hoşafa buz katıp sulandırmak istemedim. Bu nedenle bir buzu kase şeklinde oyup hoşafı bunun içine koyarak sundum" demiş. Bu örnekle, o zamanki ramazan yemekleri kültüründe, bugünkünün çok üstünde bir gastronomik değer olduğunu görüyoruz.

Sadece ramazan ayına özgü, olmazsa olmaz denilen yiyecekler vardır. 15. yüzyılda Emir Mustafa tarafından yazılmış Ramazanname'de adı geçen yiyeceklerden bazıları; Ayasofya çöreği, Hocapaşa simidi, Grid zeytini ve balı, zencefil reçeli, çay şerbeti, peynir şekeri, hurma, Çorlu kaşkavalı, güllaç baklavası, pide, badem ezme

ayva tatlısı, helva ve şerbetlerdir.

Bununla beraber ramazan ayında kapalı olan meyhaneler, gedikli müşterilerine hatırlatma olsun diye, 'unutma beni dolması' adıyla uskumru dolması hazırlayıp, ramazan ayının sonuna doğru müdavimlerinin evlerine gönderirmiş. Sanırım bu da ramazan ayının uskumru mevsimine rastladığı zamanlardı. Artık unutma beni dolması dahi günümüzde unutulmuştur.

Günümüz ramazanlarında, eski uygulamaları otel ve restoranlar değişik mizansenler hazırlayarak eski ramazanların karakteristik yapısını misafirlerine bir hizmet olarak sunuyor. Eski ramazanları yaşamak mümkün olmasa da bu şekilde hatırlamanın folklorik kültür adına çok önemli olduğuna inanıyorum.