



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA

THY Skylife

Anadolu insanının yüzü doğaya dönüktür. Doğanın bereketini türkülerine, şiirlerine, hatta deyimlerine katmaktan geri durmaz. Örneğe, lafı fazla dolandırmadan "Havada ayva var" deyiverir, kışın uzun ve soğuk geçtiğini anlatmak için. Tarih boyunca kimi zaman aşkı, sevdâyı, kimi zaman da hüznü ve ayrılığı simgeledi ayva. Şiirlerde, şarkılarda, türkülerde ise en çok nar ile anıldı. Manilerde bile birbirinden ayrıldılar. Orhan Veli, "Gelirli" adlı şiirinde; "İstanbul'dan ayva gelir, nar gelir / Döndüm baktım bir edalı yar gelir", dememiş miydi? Ya Çankırı yaren sohbetleri... "Şu ayva yarılacak / Yar bana darılacak / Sana olan muhabbet / İkiye ayrılacak..." Peki, "Karadut" adlı şiirinde sevgilisine "gülen ayvam, ağlayan narımsın" diyen Bedri Rahmi Eyüboğlu'na ne demeli...

İnsanoğlu eski çağlardan beri bilinen bir bitki olan ayvanın nimetlerini keşfetmekte gecikmedi. Roma uygarlığında parfüm yapımında meyve ve çiçekleri kullanılan ayva, ağacından meyvesine kadar simgesel anlamlar da üstlendi. Kimi zaman bağlılığı, kimi zaman da aşkı simgelediğine inanıldı. Solon'un evlilik öncesi genç kızlara ayva yemeleri gerektiğini söylemesi de belki bundandı. Gülgiller familyasından, elma ve armudun yakın akrabası olan ayvanın Latince ismi Cydonia oblonga ya da Cydonia vulgaris. Adını Girit'teki Cydonia kasabasından aldığı söyleniyor. Bazı kaynaklar Anadolu, Yunanistan ve Kırım'ı ayvanın anayurdu olarak gösteriyor.

Ülkemizde pek çok yerde yetişen ayvanın en çok bardak ayvası, demir ayvası, ekmek ayvası, limon ve eşme ayvası türleri biliniyor. Bunlardan bardak ayvası özellikle Kocaeli yöresinde yetişiyor. Üzeri sık tüylü, gevrek etli, sulu ve mayhoş olan bu tür, eylül ayı sonlarında toplanıp hevenk yapılıyor ve bir süre kilerde saklanıyor. Ekim ayında olgunlaşan demir ayvası ise etinin sıkılığından dolayı bu adı almış. Kocaeli bölgesinde eylül ayında toplanan, meyveleri şubat ayına kadar saklanabilen ekmek ayvası ise buruk olmadığı için yaygın olarak tercih edilen bir tür. Kabuğu limon sarısı rengindeki limon ayvası da ekmek ayvası kadar makbul bir tür. Son yıllarda Marmara bölgesinde çok yetiştirilen eşme ayvasının da sofralık değeri yüksek. Uygun koşullarda saklandığında mart ayı sonuna kadar bulunabiliyor ayva.

Geleneksel mutfağımızda ayvanın kullanım alanı hayli geniş. Ülkemizde taze olarak bol bol tüketildiği gibi Anadolu'da pek çok yörede mangalda közlenerek de yeniyor. Kış aylarında kaymaklı ayva tatlısından vazgeçemiyoruz. Peltesi, pastası, jölesi, sakızlı tatlısı, şekerlemesi, reçeli, çevirmesi, kompostosu ve hoşafı, tatlı ve içecek olarak tükettiğimiz diğer çeşitler. Yöre mutfaklarımızda ise çeşit çeşit ayvalı yemekler görüyoruz. Pirinç ya da bulgurla yapılan pilavlar, dolmalar, kebablar, yahniler, salatalar, ayva gallesi, ayva boranası derken, Anadolu kadınının hayal gücüyle renklenen lezzetli bir sofraya çıkıyor karşımıza.



