



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA HAKKINDA

THY Skylife

"Türkiye ve tatlı" dendi mi akla hemen "baklava" gelir. Bu son derece leziz ve besleyici tatlının uzun yıllardır Anadolu'da yapıldığı bilindiği gibi, Asurlular'ın baklava diyebileceğimiz bir çeşit tatlı yaptıkları da kayıtlarda yer alıyor. Ancak bu tatlı, iki hamur arasına kuru meyvelerin serpiştirilip fırında pişirilmesiyle yapılıyordu. Bugün bildiğimiz türdeki baklavaya ise, ilk olarak Şam'da rastlanıyor. Şam'dan Antep'e, oradan da Anadolu'nun diğer kentlerine nasıl geldiği, nasıl yaygınlık kazandığı ise biraz tartışma konusu. Güllüoğlu Baklavaları'nın Yönetim Kurulu Başkanı Nadir Güllü, dedesinin dedesi Hacı Mehmed Güllü'nün hacca giderken Şam'da ilk olarak baklavayı gördüğünü, orada altı ay kadar kalarak bu işi öğrendiğini ve Antep'e getirdiğini söylüyor. Baklavayı her kim Antep'e getirmişse muhteşem bir iş başarmış. Antep'te baklava yufkaları çok daha ince açılır olmuş, bölgede yetişen iyi kalite fıstık ise lezzetine lezzet katmış. Daha sonraları ünü Osmanlı sarayına kadar uzanan tatlı, tıpkı halk arasında olduğu gibi bayramlarda, düğünlerde ve özel kutlamalarda sofralarda mutlaka yer almış. Hatta baklava yapımı o kadar ciddiye alınmış ki, 17. yüzyıl sonlarında Baklava Alayı oluşturulmuş. Kanuni Sultan Süleyman döneminde, savaştan önce askerlere bolca pilav ve yahni, yanında zerde ikram edilirmiş. Ancak bir zaman sonra sefere pek çıkılmaması nedeniyle, bu gelenek Ramazan'da baklava dağıtımına dönüşmüş. Bakın, İbber Ortaylı İstanbul Ansiklopedisi'nde bu geleneği nasıl anlatıyor: "Ramazan ortasında padişah, Müslümanların halifesi olarak, törenle Hırka-i Şerif ve mukaddes emanetleri ziyaret eder, bundan sonra törenle Hırka-i Şerif alayı tertip edilirdi. İşte dini yanı ağır basan bu törenden sonra; saray mutfaklarında hazırlanan ve yeniçeri, sipahi, topçu ve cebeci gibi kapıkulu ocakları askerinin her on neferine bir tepsi hesabıyla hazırlanan baklava sinileri futalarına sarılmış olarak Matbah-ı Âmire önüne dizilirdi. Bu Ramazan ikramını oluşturan sinilerin ilkinin, silahdar ağa ve mahiyeti, bir numaralı yeniçeri olan padişah adına teslim aldıktan sonra, diğer ortarlardan gelen ikişer nefer futalarına sarılmış birer siniyi nizami olarak yüklenir; her bölüğün usta, saka, müteveli, odabaşı gibi amirleri önde, baklava sinileri ve taşıyanlar arkada, açılan kapıdan dışarı çıkarlar, baklava alayı gulgule ve nümayiş ile Divanyolu'ndan karşılıklı sıralanmış halkın arasından alkış ile kışlalara yürürdü. Sini ve futalar ise ertesi gün iade edilirdi." Son dönemlerinde bozulup, kuru gürültü haline gelen Baklava Alayı törenlerinde, sini ve futalar iade edilmez olmuş, buna gerekçe olarak da "Baklava o kadar lezzetliydi ki tatlıyla birlikte sini ve futaları da yedik" gibi sözler sarf edilerek laubalilikler yapılmış. Baklava Alayı nasıl son bulursa bulsun, hep o eski İstanbul hayatının özgün törenlerinden biri olarak kalacak.

Baklavaya ait başka bir kayda ise "Melceü't-Tabbahin"de rastlanıyor.

Mehmet Kâmil tarafından 1844 yılında kaleme alınan, ilk basılı Türkçe yemek kitabı olan Melceü't-Tabbahin'in (Aşçıların Sığınağı) altıncı bölümünde beş çeşit baklavadan söz ediliyor ve tarifi veriliyor. Bunlar; Adi Baklava, Kaymak Baklavası, Musanna (süslü) Kaymak Baklavası, Kavun Baklavası ve Pirinç Baklavası. Eski ağırlık ölçüleri ile verilen bu tarifleri, günümüzde ancak konunun uzmanları anlayabiliyorlar.

Baklavayı Türkiye sınırları dışında aramaya başladığımızda, karşımıza geniş bir coğrafya çıkıyor. Dünyanın neredeyse beşte birinde baklava biliniyor ve sevilerek yeniyor. Baklavanın çok sevildiği ve bol bol yapıldığı bir ülke ise, çok şaşırtıcı ama Amerika, Teksas. Baklava dünyanın bu köşesine Çek Cumhuriyeti'nden gitmiş. 19. yüzyılda, Teksas'a göç eden Çekler beraberlerinde çok sevdikleri baklavayı da götürmüşler.

Böylelikle Teksas baklavası da literatüre girmiş. Ayrıca tüm Arap yarımadasında, Kuzey Afrika ülkelerinde, Türki cumhuriyetlerde, Yunanistan, Arnavutluk, Makedonya, Hindistan, Afganistan ve Ermenistan'da bol bol yapılıyor ve yeniyor baklava.

Ancak tüm bu ülkelerle Türkiye'de yapılan baklava arasında çok önemli bir fark bulunuyor, o da yufkanın kalınlığı. Türkiye'de iki çeşit yufka bulunuyor. Bir tanesi börek yapımında kullanılan tuzlu, orta incelikteki yufka. Diğeri ise baklava yufkası. Türkiye'deki baklava yufkası o kadar ince ki havaya kaldırdığınızda, karşınızdakini neredeyse tam anlamıyla görebiliyorsunuz. Oysa adı geçen ülkelerde, "phyllo" (Yunanca'da kat anlamına geliyor) denilen ve börek yufkasına yakın kalınlıkta olan bir yufka kullanılıyor.

Tabii, bu da lezzette önemli değişikliklere neden oluyor.

Baklava yemek de öyle sanıldığı gibi kolay değil; bir dizi kuralı var. Baklavaseverler, baklavanın altını ve üstünü ayrı ayrı yemeyi, baklava dilimlerini bıçakla ya da çatala bölmeyi pek uygun bulmuyorlar. İşte kurallar; önce, tabağınıza konan baklavaya güzelce bakmanız ve gözünüzü doyurmanız gerekiyor. Ardından çatalınızı dilimin sizden uzak kenarına doğru, üçte ikisi sizin tarafınızda, üçte biri çatalın arkasında kalacak şekilde batırmalısınız. Eğer ortadan batırırsanız ikiye bölünür. Çatalınızı batırdığınızda çıkan çitirtti kulağınıza hitap edecektir. Isırmadan önce iyice koklamalısınız, çünkü burnunuza gelecek olan tereyağı kokusu gerçekten de muhteşem. Isırdıktan sonra damağınızda kalan tat ise bir başka güzel. Çatalınızı batırdığınızda ve ısırdığınızda çitirtti duymuyorsanız o baklava bayat demektir. İyi açılmış bir baklava ısırdıktan hemen sonra ağızda erimelidir. Eğer baklava yerken boğazınız yanıyor ve şeker sizi rahatsız ediyorsa, hamur-şeker oranı iyi ayarlanmamış demektir. Baklava yedikten sonra mideniz ağrıyorsa, alışveriş yaptığınız yeri mutlaka değiştirmelisiniz. Çünkü bu tür bir rahatsızlık, baklavacının ürünlerinde kaliteli malzeme kullanmadığının

gösteresidir. Baklavayı hazır satın alabileceğiniz gibi evde yapmanız da mümkün.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 21.05.2020