BASTIK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Bastık, üzüm tepilirken ilk elde edilen ve burun suyu denilen serbetin nisastayla pisirilmesinden elde edilir. Sıra mahsere kazanı denilen büyük kazanlarda yapılır. Mahsere kazanının dısı,isten kararmasın diye küllenir. Mahsere ocagına yerlestirilir. Yeterince serbet konduktan sonra altı yakılır. Bilindigi gibi sıra yapımında bağ çubukları kullanılır. Böylelikle hem yakıt olarak degerlendirilmis, hem de bağ çubuklarının ortadan kalkması, belki bir yangına neden olması önlenmiş olur.
Öte yandan, ?test? denilen büyük bir legenin altına, bağ çubuklarından yapılmış bir halka ya da otomobil lastiklerinin içinden çıkarılan halkalardan biri konur. Teste birkaç kulplu tas serbet alınır. Sonra bu serbete yeterince nisasta yavaş yavaş konur. Hiç topak kalmayacak sekilde iyice ezilir. Sonra bir un eleginden geçirilir. Bu sırada, mahsere kazanındaki serbet kaynama noktasına gelmiş bulunmaktadır.
Soguk nisasta çözeltisi sıcak serbete kondugunda hemencecik katılasma olacagı için,kaynamakta olan serbetten birkaç kulplu tas alınarak yavaş yavaş nisasta çözeltisine konur. Testin dısı el yakacak kadar oluncaya dek sıcak serbet eklenmesi sürdürülür. İyice ısınan nisasta çözeltisi yine bir kulplu tas aracılıgı ile yavaş yavas,kaynamakta olan serbete konur. Bu sırada ?hapsa küregi? ile sürekli olarak güçlü ve hızlı bir sekilde karıstırılmalıdır.
Aksi halde hapsa dibine tutar ve yanıklar olusur.Bu ise istenmeyen bir durumdur.
?Hapsa küregi? genellikle gürgenden yapılır ve kayıkçı küregine benzer.
Nisasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra akla ilk gelen soru su olur: Acaba haspanın kıvamı nasıl olacak? Dogaldır ki, yılda bir kez yapılan bastıgın kıvamı sansa bırakılamaz. Kıvamlı olursa bastık kalın olur.Kıvamı az olursa bastık çok ince olur ve soyulması güçlesir. Bu nedenle kıvam deneyi yapılır:
Nisasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra küçük bir tavaya birkaç kasık hapsa konur. Kazanın altındaki çıplak ateste çabucak pisirilerek kıvamına bakılır. Kıvamı iyiyse pisirme sürdürülür. Gerekenden daha kıvamlı ise, seyreltmek için yeterli oldugu düsünülen kadar serbet eklenir: Kıvamı azsa, katılastırmak için, bir kulplu tas serbet alınır. Yeterince nisasta bu serbette ezilir ve un eleginden elendikten sonra kazana karıstırılarak ve yavaş yavaş eklenir. Bu sekilde kıvamı ayarlanan hapsa hızlı ve güçlü bir sekilde karıstırılmaya devam edilerek pisirilir. Karıstırma isini erkekler yapar ve en az iki kisi dönüsümlü olarak karıstırır.
Hapsa kaynamaya basladıgında pisme tamamlanmış demektir. Kimi ?usta?lar, pismenin tamamlanıp tamamlanmadıgını anlamak için, yanmakta olan bir bağ çubugunu hapsaya çabucak batırıp çıkarır. Eger çubuk sönmüsse pisme yeterli degildir. Çubuk sönmemisse, pisme tamamdır.
Bu sekilde pisirilen hapsanın altından ateş çekilir. Bastık bezlerine sıcak sıcak serilir. Serme su sekilde olur:
Bastık serilmesi için beyaz pamuklu bezler kullanılır. Bastık bezleri 150 cm kadar uzunlukta ve tek endir. Kimi aileler kendi bastık bezlerine igneyle özel isaretler isleyerek, komsu yardımlasmalarında olası karısıklıkların önüne geçerler.
Bastık sermek için düz yer gerekir.5-6 bastık bezi alacak kadar bir alan düzeltilir. Serilenler önce burada dinlendirilir, sonra baran aralarındaki daha az düzgün yerlere alınarak kurutulur.
Hapsanın serilmesi asagıdaki gibidir:
Bir kisi, orta büyüklükte bir satıra kulplu tasla alınan hapsayı, eli yanmasın diye kuru bir bez yardımıyla; iki kisinin karsılıklı olarak gergin bir sekilde tuttugu bastık bezinin üzerine dikkatle aktarır. Bastık bezini gergin olarak tutan iki kisi, bastık bezini yukarı dogru kaldırarak hapsanın tek düze bir sekilde asagılara kadar akmasını kolaylastırırlar. Satırla getirilen hapsa, bir bastık bezine tamı tamına yetecek kadar olmalıdır. En deneyimli olan malacı ise, bastık bezlerinin üzerindeki kalın hapsayı bezin köselerine dogru dagıtır.
Serme islemi uzadıgı zaman soguyan hapsanın ısınması için kazanın altına birkaç bağ çalısı atılır. Bir yandan da karıstırma sürdürülür.
Bastık hapsasının bir kısmı tabaklara, sahanlara, taslara alınır. Üzerlerine ceviz konduktan sonra, kentte oturup da bagı olmayan komsulara gönderilir.
Kahramanmaraş bagcılıgında, bagı olmayan komsu ve tanıdıklara üzüm, incir gibi meyvelerle hapsa gibi sıralar ikram edilir.
Bezlere serilen bastık çok ince olmalıdır. Kalın olursa çatlar ve kırılır.
Bastık, serildigi ilk gün, oldugu yerde bekletilir. İkinci gün (havalar sogumussa üçüncü gün) üzüm tiyeklerinin üzerine alınarak bastık bezlerinin altlarının da kuruması saglanır. Bu sekilde kurutulan bastıklar bir-iki gün sonra (gerekirse bir ay sonra bile) soyulabilir. Bastık soyma isi asagıdaki gibidir:
Önce bastık bezinin arka tarafı, ıslak bir bezle ıslatılır. Böylelikle bastıkla bastık bezinin ayrısması kolaylastırılır. Arkası ıslatılmış bastık bezinin ön yüzü, üstten tırnaklama ile soyulmaya baslanır. 5-10 cm kadar soyulduktan sonra iki kisi bezi gergin tutar, üçüncü kisi bastıgın kenarından tutarak asagı dogru özenle soyar. İsin ustaları bunu kolay yapar. Ama yine de kenarlarda biraz kalır. Buralar bıçakla kazınarak alınır. Bir bidona konur. Üzerine su ve tuz konarak sirke yapılır. Bu sekilde yapılan sirkenin esi yoktur, dense abartılmış sayılmaz.
Soyulan bastıkların arka yüzeyleri nisastalanır. Böylelikle tamamen kuruması ve birbirine yapısmaması saglanır.

Nisastalanan bastıklar dörde ya da sekize katlanarak, nem almayacak sekilde saklanır. Yarım yüzyıl öncenin Maras?ında sıra saklamak için ahsaptan yapılma sandıklar bulunurdu.
Bastık, öncelikle ?samsa? yapımında kullanılır. Samsanın dısında, arasına ceviz konarak ?dürüm? seklinde yenir. Bastık küçük parçalar seklinde koparılarak, içerisine yogurt alınarak yenebilir. Ayrıca baharda, koyunların kuzulama (guzlama) zamanında, sagılan hayvandan elde edilen ilk iki-üç günün ?agız? adı verilen sütü pisirilir ve yogurt yerine bastıkla yenir.
Bastık, ?çullama? yapılarak da yenir.
Bastık kırıntıları zeytinyagında kavrularak ve üzerine ceviz konarak da yenir.

Not: Yarım yüzyıl öncenin Maraş?ında konuklara yapılan ikramların başında şıra ve tarhana gelmekteydi. Simdilerde bu gelenek hemen hemen unutulmuş bir durumdadır.

© lezzetler.com tarif no:107341 • adı:Bastık (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:07