



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 dışı, isten kararmasın diye küllenir. Mahsere ocagına yerleştirilir. Yeterince serbet konduktan sonra altı yakılır. Bilindiği gibi sıra yapımında bağ çubukları kullanılır. Böylelikle hem yakıt olarak değerlendirilmiş, hem de bağ çubuklarının ortadan kalkması, belki bir yangına neden olması önlenmiş olur.

Öte yandan, [?] 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 şekilde iyice ezilir. Sonra bir un eleginden geçirilir. Bu sırada, mahsere kazanındaki serbet kaynama noktasına gelmiş bulunmaktadır.

Soguk nisasta çözeltisi sıcak serbete konduğunda hemencecik katılma olacağı için, kaynamakta olan serbetten birkaç kulplu tas alınarak yavaş yavaş nisasta çözeltisine konur. Testin dışı el yakacak kadar oluncaya dek sıcak serbet eklenmesi sürdürülür. İyice ısınan nisasta çözeltisi yine bir kulplu tas aracılığı ile yavaş yavaş, kaynamakta olan serbete konur. Bu sırada [?] ile sürekli olarak güçlü ve hızlı bir şekilde karıştırılmalıdır.

Aksi halde hapsa dibine tutar ve yanıklar oluşur. Bu ise istenmeyen bir durumdur.

[?] genellikle gürgenden yapılır ve kayıkçı küregine benzer.

Nisasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra akla ilk gelen soru su olur: Acaba haspanın kıvamı nasıl olacak? Doğaldır ki, yılda bir kez yapılan bastığın kıvamı sansa bırakılmaz. Kıvamlı olursa bastık kalın olur. Kıvamı az olursa bastık çok ince olur ve soyulması güçleşir. Bu nedenle kıvam deneyi yapılır:

Nisasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra küçük bir tavaya birkaç kasık hapsa konur. Kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pisirilerek kıvamına bakılır. Kıvamı iyiye pisirme sürdürülür. Gerekinden daha kıvamlı ise, seyreltmek için yeterli olduğu düşünülen kadar serbet eklenir: Kıvamı azsa, katılastırmak için, bir kulplu tas serbet alınır. Yeterince nisasta bu serbete ezilir ve un eleginden elendikten sonra kazana karıştırılarak ve yavaş yavaş eklenir. Bu şekilde kıvamı ayarlanan hapsa hızlı ve güçlü bir şekilde karıştırılmaya devam edilerek pisirilir. Karıştırma isini erkekler yapar ve en az iki kişi dönüşümlü olarak karıştırır.

Hapsa kaynamaya başladığında pisme tamamlanmış demektir. Kimi [?] lar, pismenin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için, yanmakta olan bir bağ çubugunu hapsaya çabucak batırıp çıkarır. Eğer çubuk sönmüşse pisme yeterli değildir. Çubuk sönmemişse, pisme tamamdır.

Bu şekilde pisirilen hapsanın altından ateş çekilir. Bastık bezlerine sıcak sıcak serilir. Serme su şeklinde olur: Bastık serilmesi için beyaz pamuklu bezler kullanılır. Bastık bezleri 150 cm kadar uzunlukta ve tek endir. Kimi aileler kendi bastık bezlerine ıgneyle özel işaretler işleyerek, komsu yardımlaşmalarında olası karışıklıkların önüne geçerler.

Bastık hapsesinin bir kısmı tabaklara, sahanlara, taslara alınır. Üzerlerine ceviz konduktan sonra, kentte oturup da bağı olmayan komsulara gönderilir.

Hapsanın serilmesi aşağıdaki gibidir:

Bir kişi, orta büyüklükte bir satıra kulplu tasla alınan hapsayı, eli yanmasın diye kuru bir bez yardımıyla; iki kişinin karşılıklı olarak gergin bir şekilde tuttuğu bastık bezinin üzerine dikkatle aktarır. Bastık bezini gergin olarak tutan iki kişi, bastık bezini yukarı doğru kaldırarak hapsanın tek düze bir şekilde aşağılara kadar akmasını kolaylaştırır. Satırla getirilen hapsa, bir bastık bezine tamı tamına yetecek kadar olmalıdır. En deneyimli olan malacı ise, bastık bezlerinin üzerindeki kalın hapsayı bezin köselerine doğru dağıtır.

Serme işlemi uzadığı zaman soguyan hapsanın ısınması için kazanın altına birkaç bağ çalısı atılır. Bir yandan da karıştırma sürdürülür.

Bastık hapsasının bir kısmı tabaklara, sahanlara, taslara alınır. Üzerlerine ceviz konduktan sonra, kentte oturup da bağı olmayan komsulara gönderilir.

Kahramanmaraş bağcılığında, bağı olmayan komsu ve tanıdıklara üzüm, incir gibi meyvelerle hapsa gibi sıralar ikram edilir.

Bezler serilen bastık çok ince olmalıdır. Kalın olursa çatlar ve kırılır.

Bastık, serildiği ilk gün, olduğu yerde bekletilir. İkinci gün (havalarda sogumussa üçüncü gün) üzüm tiyeklerinin üzerine alınarak bastık bezlerinin altlarının da kurumaya sağlanır. Bu şekilde kurutulan bastıklar bir-iki gün sonra (gerekirse bir ay sonra bile) soyulabilir. Bastık soyma işi aşağıdaki gibidir:

Önce bastık bezinin arka tarafı, ıslak bir bezle ıslatılır. Böylelikle bastıkla bastık bezinin ayrışması kolaylaştırılır.

Arkası ıslatılmış bastık bezinin ön yüzü, üstten tırnakla ile soyulmaya başlanır. 5-10 cm kadar soyulduktan sonra iki kişi bezi gergin tutar, üçüncü kişi bastığın kenarından tutarak aşağı doğru özenle soyar. İşin 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 şekilde yapılan sirkenin esi yoktur, dense abartılmış sayılmaz.

Soyulan bastıkların arka yüzeyleri nisastalanır. Böylelikle tamamen kurumaya ve birbirine yapışmaması sağlanır.

Nisastalanan bastıklar dörde ya da sekize katlanarak, nem almayacak şekilde saklanır. Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta sıra saklamak için ahsaptan yapılmış sandıklar bulunurdu.

Bastık, öncelikle samsa yapımında kullanılır. Samsanın dışında, arasına ceviz konarak dürüm şeklinde yenir. Bastık küçük parçalar şeklinde koparılarak, içerisine yogurt alınarak yenebilir. Ayrıca baharda, koyunların kuzulama (guzlama) zamanında, sağılan hayvandan elde edilen ilk iki-üç günün ağız adı verilen sütü pisirilir ve yogurt yerine bastıkla yenir.

Bastık, çullama yapılarak da yenir.

Bastık kırıntıları zeytinyağında kavrulmuş ve üzerine ceviz konarak da yenir.

Not: Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta konuklara yapılan ikramların başında şıra ve tarhana gelmekteydi. Simdilerde bu gelenek hemen hemen unutulmuş bir durumdadır.