BATI ANADOLU'YA ÖZGÜ BAZI GELENEKSEL İÇECEKLER

Sibel KARAKAYA - Pınar ERCAN - Özge TÜRK - Aslı KANCABAŞ - Özge KURT - H. Gül AKILLIOGLU

Beslenme, insan yaşamında vazgeçilmesi mümkün olmayan ve başlangıcı ilk insanın varoluşuna dayanan bir olgudur. Önceleri karın doyurmak için yerine getirilen bir eylem olarak görülen beslenme, daha sonra bilim dalı olarak kabul edilmiştir. Beslenme bilim dalının gelişmesi ile, zaman içerisinde beslenme tanımı da değişmiştir. Beslenme tanımı, 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın ilk yarısında, büyüme ve gelişmeyi sağlama ve sürdürebilme için alınması gereken besin öğelerini belirleyen yeterli ve dengeli beslenme kavramını, 20. yüzyılın son çeyreğinden itibaren ise yeterli ve dengeli beslenmeye ek olarak sağlık faydası kavramını da içeren optimum beslenme anlayışını kapsayacak şekilde oluşturulmuştur.
Optimum beslenme kavramı ise, yeterli ve dengeli beslenmenin yanısıra sağlık faydası sağlayacak gıdalar üzerine araştırmaların yoğunlaşmasına neden olmuştur. Bu kapsam çerçevesinde son yıllarda tüm dünyada, genellikle sağlıklı olarak kabul edilen geleneksel gıdalar üzerine yapılan araştırmalar önem kazanmıştır. Ayrıca geleneksel gıdaların kayıt altına alınması, kültürün gelecek nesillere aktanlması açısından da önemlidir. Türklerin beslenme alışkanlığı incelendiğinde göçebe toplumu olarak yaşamlarını sürdürdükleri dönemde, et ve hamur işi ağırlıklı beslendikleri görülmüştür. Anadolu'ya göçten sonra ise o coğrafyada var olan çeşitli kültür ve medeniyetlerle birlikte yaşamaları, yeme-içme alışkanlıklarının çeşitlenınesini sağlamıştır. Ancak ne yazık ki bu bilgiler yazıya dökülmemiş ve dolayısıyla kayıt altına alınmamıştır. Daha geç dönemde yazılmış olan yemek kitapları, edebi eserler ve lügatiardan kısmen de olsa Türklerin yeme-içme alışkanlıklarına ait bilgiler elde etmek mümkün olmaktadır. Özellikle padişah kızlarının evlilikleri ve şehzadelerin sünnetlerini anlatan sur-nameler, o dönemdeki mutfak ve yemek kültürü üzerine önemli bilgilere ulaşmayı sağlamaktadır.
Geleneksel içecekler incelendiğinde ayran ve şerbet çeşitlerinin Türklerin kendi buluşları olduğu ve bu kelimelerin XL yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan Divanu Lugati Türk adlı eserde de yer aldığı bildirilmiştir. Şerbet, saray hayatında çok önem kazanmış olan ve şerbet ikram etmenin saray görgü kuralları arasında yer aldığı bir içecektir. Şerbetçİ esnafı için çıkarılan bir kanunnarnede "Şerbetçiler gözlenecek, üzümün okkası bir akçeye alındığında, şerhetin iki okkası bir akçe olmalı. Misk ve gül kokulu olmalı, ekşi ve fazla sulu olmamalıdır. Şerbederde kar ve buz olacak, tas ve kaseleri temiz olacak" denmektedir.
Yaklaşık 5000 yıllık tarihi geçmişiyle 36 medeniyeti barındırmış İzmir, mutfak kültüründe bu tarihi zenginliği yansıtmaktadır. Oldukça sıcak geçen yaz aylarında buz gibi şerbetler, özellikle somata, kavun çekirdeği sübyesi, koruk, karadut, şeftali ve demirhindi şerhetleri en çok tüketilenlerdi.

Demirbindi şerbeti:
Demirhindi, (Tamarindus Indica) Hindistan, Meksika ve Uzak Doğu'ya özgü olup "tamr hindi" adıyla bilinen mayhoş bir tada sahip tropikal bir meyvedir. Bu meyvenin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kalan etli kısmının su ile kaynatılmasını takiben bal ya da şeker ilavesi ile tatlandırılması ve baharat eklenmesi elde edilen şerbet demirhindi şerbeti olarak isimlendirilmektedir. 600 yıllık bir geçmişi olduğu tahmin edilen demirhindi şerheti Kanuni şerheti olarak ta bilinmektedir. Bu şerbet günümüzde de üretilmekte olup marketlerde satışa sunulmakta ve asitli/karbondioksitli içeceklere alternatif oluşturmaktadır. Demirhindi şerhetine ait söylenceye yer verilmiştir.

Koruk şerbeti: Günümüzde İzmir'in Dikili ilçesinin Bademli köyünde yapılan ve yöresel olarak tüketime sunulan ve üretim şeması koruktan yapılan geleneksel bir içecektir.

Somata: Somata Yunanca kökenli bir sözcük olup bademden yapılan şerbet anlamına gelmektedir. Osmanlı İmparatorluğu zamanında bu içecek badem şerheti ya da badem sübyesi olarak bilinmekte ve tüketilmekteydi. Somata isminin Ege Bölgesi'ne yerleşen Selanik ve Girit göçmenlerinden geldiği düşünülmektedir. İzmir'in tarihi Kemeraltı Çarşısı'nda han girişlerinde satılan çeşitli şerhetler arasında somata da yer almıştır.

Müselles: Günümüze kadar varlığını koruyamamış olan üzümden yapılmış bir içecektir. Üzüm şırasının kaynatılarak suyunun 2/3 'nin uçurulmasıyla elde edilen baharat ve şeker eklenmiş bir şuruptur. 150 sene önce sokaklarda satılan müsellese Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde rastlamak mümkündür. Seyahatnamede, üzüm şırası olarak bilinen müsellesin gayet lezzetli olduğu, içene sarhoşluk vermediği ve küçük bardaklada içildiği anlatılmıştır.

Tükenmez şıra:
Çeşitli meyvelerin dilimlenmesinden sonra küplere ya da bidonlara bir sıra meyve bir sıra şeker olacak şekilde koyulup fermentasyon işlemi ile aroma kazandırılan ve soğuk olarak tüketilen geleneksel bir içecektir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde belirli zamanlarda sebillerde de dağıtılan, sokakta şerbetçİler ve müsellesçiler tarafından da satılan bir şerbettir. Tükenmez farklı meyvelerin se bildeki şerhet/su haznesine, haznenin 2/3 'si dolana kadar kat kat üst üste dizilmesi ve şeker ile su eklendikten sonra belirli bir süre fermentasyona

bırakılmasıyla elde edilmektedir. Elde edilen şerbetin tükenmezliği ise, şerbet dağıtıldıkça -içildikçe -haznenin üzerinden su dökülmesi ve meyve ile şekerierin arasından süzülen su aşağı inene dek evrimini tamamlayıp bardağa yine şerbet olarak dökülmesinden kaynaklanmaktadır. Osmanlı'da sebillerden bayramda vatandaşa dağıtılan bu tükenmez şerbet, şerbet satan bir kaç seyyar usta ile 1950'lere dek gelebilmiş, sonrasında asitli/karbondioksitli içeceklerin yaygınlaşmasıyla unutulmaya yüz tutmuştur.

Murabba: Türk mutfağının unutulmak üzere olan bir tatlısıdır. Atatürk'ün en sevdiği tatlıların başında yer alan murabba, eskiden İzmir'de şeker yerine misafire ikram edilen bir tatlıydı. Murabbalar erik, kayısı, şeftali, ayva ve elmadan yapılırdı. Meyveler yıkanıp ayıklandıktan sonra ezilir, süzülür ve şekerle kaynatılırdı. Koyulaşınca kalıplara dökülür ve kış için saklanırdı. Yumurta kabuklan da murabba için kalıp olarak kullanılırdı.

© lezzetler.com tarif no:124914 • adı:Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel İçecekler • gönderen:bıçkın • indirme tarihi:13.05.2024 - 06:57