



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEKLENEN LEZZET RAMAZAN PİDESİ

THY Skylife

Uğruna fırın kapılarında saatlerce beklenen Ramazan pidesi, iftar sofraları için yapılan bir lezzet geleneği. Miladi takvimle Hicri takvim arasındaki zaman farkı nedeniyle Ramazan ayı, her yıl 11 gün kayar ve dolayısıyla, sosyal hayatımızın önemli bir parçası olan Ramazan, tüm mevsimlere rastlar hayat süremizce. Ramazan ayının itina ile hazırlanan sofralarındaki yemekler, bu mevsimsel değişikliklere uyum gösterir. Fakat bir dörtlü vardır ki, mevsim ne olursa olsun Ramazan sofralarındaki yerlerini kaybetmez. Bunlar zeytin, hurma, güllaç ve Ramazan pidesidir.

Gün boyu oruç tutan vücudun tuz ve şeker ihtiyacını karşılayan zeytin ve hurma; sadece Ramazan ayında hazırlanan, adını güllü aşından alan benzersiz tatlı güllaç, Ramazanın olmazsa olmazlarından. Ancak güllaç gibi sadece Ramazan ayında yapılan, kokusu tüm yıl burnumuzda tüten, uğruna fırın kapısında saatlerce beklenen, o tadına doyum olmayan Ramazan pidesinin hepsinden ayrı bir yeri vardır.

HİNDİSTAN'DAN ADRIYATIK'E

Pitta, pita, pida gibi farklı telaffuzlarla da olsa, Hindistan'dan Adriyatik'e kadar uzanan geniş bir coğrafyada pidenin hükümrانlığını kurmuştur. Uzak Asya'dan Anadolu'ya kadar düz ekmek veya sac ekmeğinin çeşitleri saymakla bitmez. Anadolu'da ise pidenin bin bir türüsünden bahsedebiliriz. Kayseri'nin etli, tahinli pidesi, Kastamonu'nun kır pidesi, Uzungöl'ün, Karadeniz'in açık veya kapalı pideleri, Konya'nın etli ekmeği, Ege'nin meşhur pideleri, firincılığın bu topraklardaki benzersiz ürünlerini oluşturur. Aslında pide, fazla kabarmayan, düz bir görünüşü olan, gerek sac üzerinde gerekse tandırda pişen bir çeşit ekmektir. Fakat yukarıda söz edilen bu pide türlerinin dışında, yapısı ve lezzeti itibari ile hepsinden farklı olan Ramazan pidesi, sadece bu kutsal ay için icat edilmiştir. İlk kimler tarafından yapıldığına dair bir kaynak henüz bulunamamıştır, fakat bir aşçı olarak bu buluşu değerlendirdiğimde, olağanüstü bir zeka ürünü olduğunu söyleyebilirim. Zira cıvık kıvamlı bir hamurun işlenmesi ve şekillenmesi büyük bir sorundur. Her undan yapılamayacağı gibi, bu özel unun tedariki de her zaman mümkün olmayabilir.

Eskiden dakiki hasından (has un) ve bira mayası ile yoğrulan pide hamuru, artık hazır maya ile üretiliyor. Hamurun çok cıvık olması nedeni ile tezgaha yapışmasını engellemek için pide altına kepek unu kullanılır. Kepek ununun pideye ayrı bir lezzet kattığını söylemeden geçmeyelim. Şekillenerek raflarda bez üzerine dizilen pidenin mayasının gelmesi beklenir. Mayası gelen pidenin üstü, eskiden sade yumurta sarısı ile fırçalanır ve üzerine susam ya da çörekotu serpilirdi. Günümüzde ise artık bir çeşit un ve su karışımının kaynaması ile elde edilen şifa adlı karışım sürülüyor.

YILDA BİR KERE

Günümüzde, eskinin pek çok güzel geleneğinin bir bir yok olduğuna şahit oluyoruz. Ramazan pidesinin, zamanın akışında unutulmaması bizim için büyük bir nimet. Peki bu kadar güzel bir lezzete neden sadece Ramazan ayında kavuşuyoruz?

Anlaşılır bir soru, ama bunun birçok mantıklı nedeni var. Bunlardan ilki, işçiliğinin zorluğu; özel malzeme gereksinimi; somun ekmeği gibi seri üretilmemesi ve çabuk bayatlaması, dolayısıyla taze olarak tüketilmesi. İftar sofralarına sıcak sıcak gelmesi neredeyse elzem olan pide üretiminin tamamı, aşağı yukarı iftar vaktine iki saat kala yapılıyor. Sıcak ve taze pideyi kısa zamanda yetiştirebilmek için fırın sahipleri Ramazan ayı için geçici pide ustaları istihdam ediyorlar. Bu etkenler, Ramazan pidesinin, normal ekmeğe göre daha pahalı olmasına neden oluyor.

Müslümanlar için kutsal bir ay olan Ramazan boyunca insanlar genelde gıda konusunda cömert davranmaktan, ekmeğe nazaran daha pahalı olan pideden kaçınmıyorlar, ama yılın diğer aylarında önemli bir ekonomik külfet oluşturabilir o güzelim pideler... Bir de tabii işin duygusal boyutu var. Tüm yıl boyunca kokusu ve lezzeti ile hasretini çektiğimiz Ramazan pideleri her gün bakkalımızın vitrinine çıksa, bu güzelim tat ve ritüel kendinden bir şeyler kaybetmiş olmaz mı sizce?

Bırakalım her şey, o eski düzeninde kalsın; biz bütün yıl yine pidenin anılarını yaşayalım ve gelecek Ramazan ayını ipe çekelim. Böylesi çok daha iyi...



© lezzetler.com tarif no:35413 • adi:Beklenen lezzet Ramazan Pidesi • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:53