



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBA

THY Skylife

Mönülerin baş köşesine yerleşen çorba, dünyanın dört bir yanında binlerce çeşidiyle içleri ısıtıyor. Bu nedenledir ki, her damak tadına hitap eden evrensel bir lezzet olarak her ülkenin mutfağında ayrı ve özel bir yere sahip çorba...

Çorba, ortaya çıktığı tarihten günümüze kadar her dönemde sofraların aranılan lezzeti olmuştur. İlk ne zaman ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemesine karşın gerek pişirme tekniklerinin gelişmesi, gerek doğadaki beslenme kaynaklarının genişletilmesi açısından insanlığın kaderinin en önemli dönüm noktasıdır. İnsanlığın avlayıcı ve toplayıcı kültüründen tarım kültürüne geçişinin önemli bir sembolü olarak da tanımlanabilir.

İnsanoğlu, ateşe dayanıklı pişirme kaplarını icat edinceye kadar, suyu ısıtıp kaynatmak için birçok girişimde bulundu. Araştırmacılar, bu girişimlerin en ilginç olanını şöyle açıklıyorlar: Taş ve tuğlalarla döşenmiş bir çukurun içine doldurulan suya, sürekli olarak ateşte kızdırılmış taşlar atılarak suyun kaynaması sağlanmış; sebzeler, et ve bakliyatlar bu yöntemle pişirilerek çorbanın çok uzak atası keşfedilmiştir. Özellikle bakliyatlar veya tahıl ürünleri gibi yıl boyunca saklanabilen gıdaların pişirilebilmesi mümkün olmuştur.

ÇORBANIN KEŞFİ

Bu yöntemin kolay olmayacağı kesindir. İnsanoğlu, taşları oymuş ve zamanla toprak pişirme tekniğini bularak ateşe dayanıklı pişirme kaplarını icat etmiş ve mutfakta büyük bir devrim yaratmıştır. Çorba, insanlık tarihi kadar eski değildir fakat insanlık tarihini çorbadan önce ve çorbadan sonra olarak iki bölümde incelemek çok ilginç olacaktır.

Aslında çorbanın ilk atası, yukarıda ima edildiği üzere insanların hayatta kalabilme çabalarından dolayı keşfedildi. Ancak bu zorunlu keşif, pişirdikleri yiyeceklerin dayanılmaz lezzetlerini tattırdı insana. Çünkü ilk kez yavaş ve uzun sürede pişen yiyeceklerin içinde bulunan mineraller, suda çözülen aromalar ve proteinler, daha önce insanların hiç şahit olmadıkları derecede iştah açan kokular saçtı ortaya. Geçmişte ana yemek olarak tüketilen çorba, mönülerin ilk yemekleri olarak sunuluyor artık. Amaç; iştahı açmak, sindirim sistemini uyararak daha sonra tüketilecek yemeklerin sindirimini kolaylaştırmak.

HEM FAKİR HEM KRAL SOFRASINDA

Çorba, besin değeri yüksek, dolgun, hazmı kolay, lezzetli ve iştah açan bir yemektir. Toplumun tüm kesimlerine hitap eder. Dünyanın her bölgesinde kendisine özgü bir yapıyla ortaya çıkar. Hatta, restoran endüstrisinin kuruluşunun sebebi olmuştur.

Çorba kelimesinin kökeni Farsça "tuzlu haşlama" manâsını taşıyan "shorba"dır. Orta Asya, Ortadoğu Avrupa (Transilvanya) ve Kuzey Afrika bölgelerinde "shor" tuzlu, "ba" ise haşlama anlamına gelir. Avrupa kıtasında çorbanın karşılığı olan "soup" kelimesi, Latince "ıslatma" anlamına gelen "suppare"den türemiştir. Hemen hemen tüm Avrupa ülkeleri çorbaya Latince "suppare" kökünden gelen isimler vermiştir. Özellikle 18.y.y. Avrupası'nda akşamları hafif yemek olarak tüketilmiş çorba. Günümüzde, Avrupa'da akşamın ilerleyen saatlerinde yenen yemek için kullanılan "supper" (hafif yemekler) kavramının "suppare" kökünden geldiği bilinmektedir. Doğu toplumlarında ise çorba kelimesi "shorbağ" kelimesinden türetilmiştir. Çorbanın ana yemekten başlangıç yemeğine dönüşmesi ise uygarlığın gelişmesiyle paralellik gösterir. Bu zaman içinde farklı şekillerde fakir sofralarında da kendine yer bulmuştur, kral ve sultan sofralarında da...

"BERRAKLAŞTIRILMIŞ ÇORBA"

20. yüzyılda, özellikle Batı'da; çorbanın içine krema, yaprak altın gibi sıradışı katkıları eklenerek yemek kültüründeki statüsünü yükseltme eğilimi doğmuştur. Osmanlı usulü şerbet yapım tekniğinden etkilenen Fransız aşçılar "consomme" (berraklaştırılmış çorba) tekniğini geliştirerek yeni, fakat şık sofralara yakışır bir çorba türü ürettiler. Fransızların berrak çorbayı (consomme) geliştirmesi, Fransız mutfak tarihinin en önemli zaferlerinden biri olarak kabul edilir. Aslında, dünyanın her ülkesinde binlerce çeşit çorba üretildi. Bu durum, çorbanın tüm dünya damak tatlarına hitap ettiğini gösteriyor.

Sıcak çeşitlerden soğuk versiyonlara kadar; süt, yoğurt, meyve suyu, et, balık ve tavuk suyundan yapılan birçok çorba yapım tekniği bulunur mutfağımızda. Yabancı sebzeler, her tür bakliyat ve deniz mahsulünden çorba yapılırlar ülkenin dört bir yanında. Sadece çorbaların üzerine yakılan, adına kimi yörelerde "çorba yüzlüğü" adı verilen çorba üstü sosları bile, çorba kültürünün Türkiye'de ne denli önemli olduğunu bir göstergesi.
