



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK

Metin Okutan

Bahçeli bir evde yaşıyorsanız ve o bahçenin bir kısmını meyve bahçesine dönüştürmüşseniz, eğer içinde erik ağacı yoksa, o bahçe eksiktir. İlkbaharda başlayıp, sonbahara dek geniş bir zaman diliminde, geniş bir renk "skalasında" meyveye duran erik ağaçlarının varlığı, bahçelerin rengi olmaktan öte bir zenginliktir aynı zamanda. Baharda ilk çiçeklenen ağaçlardır. Bembeyaz küçük çiçekleriyle tabiata can katar. O çiçeklerin meyveye dönüşünü izlemek ise ayrı bir heyecandır. Tabiatın "erik faslı" başlamıştır artık. İlk can erikleri boy gösterir.

YEŞİLDEN KIRMIZIYA

Parlak yeşilliği ve mayhoş tadı mest eder. Sonra papaz erik çıkar ortaya, cüssesine güvenerek yeşil eriklerin şahıyım der ki doğrudur. Sevenlerinin onu müstesna bir sevgili gibi yollarını gözlediğini bilir. Vuslat zamanı ise yolunu gözleyenlere neyi var neyi yok sunmasıdır. Buzdolabından üzerinde buğusuyla çıkıp tuza bandırılarak yenmesi en çok onun hoşuna gider. Ama bütün güzellikler gibi saltanatı çok sürmez. Fakat dedik ya "erik faslı" başladı diye, onun ortalıktan çekilmesiyle, renkler yeşilden sarıya ve kırmızıya doğru yol alır. Alacalı olanların dışında, sarılı-kırmızılı renkleriyle diğerleri boşluğu doldurur. Her gelen "çıkınındaki" lezzetleri insanlığın hizmetine vermekle programlanmış gibidir. Kırmızı erikten yapılan erik şurubunun tadı, sıcaklığın kavurduğu yaz günlerine, yüce dağların doruklarından inen serin rüzgârlara denktir.

DALLAR KIRILACAKTI

Bizim bahçemizde mürdüm, sarı erik ve can erik olmak üzere üç çeşit erik vardı. Uzun yıllar önce öylesine bereketli bir yaz yaşamıştık ki, sarı erik ağacının dalları meyveleri taşıyamayıp yere kadar uzanmıştı. Rahmetli babamla dalların kırılmasını önlemek için kalın ağaç sopalarla destekler koymamıza rağmen yine de büyükçe bir dalın kırılmasına engel olamamıştık. O yaz bütün mahalle bizim sarı eriklerden bol bol yemişti. Çanta çanta komşulara dağıtan da ben olmuştum. Bugün güzel bir hatıra olarak, zaman zaman hep aklıma gelir.

BOL LİFLİ BİR MEYVE

Eriğin anavatanı olarak Kafkasya-Azerbaycan bölgesi veriliyor ve dünyaya buradan dağıldığı söyleniyor. Dünyada 2000 kadar ülkemizde ise 200 den fazla erik cinsi biliniyor. Yani erik çeşitleri açısından çok zenginiz zengin olmasına da kaçımız bunun farkındayız. Oysa erik o denli yararlı ki, bol miktarda B vitaminleri içeriyor. Güç ve kuvvet verirken sakinleştiriyor da. Yeşil eriğin zayıflatıcı etkisi söylenenler arasında. Lif açısından zengin olduğu için de bağırsaklara iyi geliyor. Tazesini kurusunu hayatımızdan eksik etmememiz gerekiyor.

KURUTUN, SAKLAYIN KEBABINI YAPIN

Kastamonu'da yetiştirilen tatlı üryani eriği ise apayrı bir fasıl. Tadını bırakın adında bile adeta eşsiz bir şarkının füsunkâr nağmeleri gizli. Bu eriğin ömrü uzattığı söyleniyor. Çünkü içinde bol miktarda B vitamini varmış. Kurutulurken kabukları elle tek tek soyularak çam tahtasının üzerine seriliyormuş. Çamın kokusunu da içine alarak eşsiz lezzetlere ulaşıyormuş. Üzerini geçecek kadar suya konan üryani eriklerin kıvamlı suyu içilerek sindirim sisteminin rahatlaması sağlanıyormuş. Bu şekilde hiç denemedim ama ilk fırsatta kendime sözüm söz deneyeceğim.

Yeşil erikten erik ekşisi yapılıyor. Baharda lokum gibi etlere eşlik ettiği erik kebabı yapılıyor. Şurup ve şerbetten bahsettik ama reçeli de yapılıyor. Pervede diye belki çok duymadığınız bir lezzetten bahsettim. Pevrede, pervede, perverde, pelverde gibi söylene de hepsinin çıktığı kapı aynı salça ve marmelat anlamına geliyor ama her şeyin pevrede de yapılmıyor. Bu hafta yine Osmancık Mutfağı'ndan erik pevredezinin tarifi var.

EN LEZİZİ MÜRDÜM

Müldüm eriğine gelince şöyle bir duralım. Can eriğiyle birlikte memleketin en sevilen cinsidir. Eşsiz rengi, tadı ve kokusuyla büyük ilgiyi fazlasıyla hak ediyor. Çok koyu renginden ötürü kimi yerlerde adına "kara erik" dense de o kendi adını bir renge verebilmiştir. Soğuk kış gecelerinin sevilen yemişi onun kurutulmasıyla elde ediliyor. En çok kurutulan erik cinsi müldümdür. Bu müldümlerin bir de "bardak erik" olarak anılan iri türü vardır ki yemelere doyulmaz. Tadı daha bir güzeldir. Buğulanmış gibi duran hareli rengi ve lezzetiyle 1001 Gece Masalları'nın soylu sofralarından günümüze gelmiş gibidir. Kendi namı hesabıma en sevdiğim erik türü budur. "Erik faslı"nın en leziz makamlarından biridir. En güzide meyveli pastalar onunla lezzet bulur. Sıcaktan bunalan bedenleri serinleten bir erik şerbetinin başrolünde o vardır. İyi pestili ondan yapılır. Pervedenin hası o olmadan olmaz. Erik hoşafı onun varlığıyla hayat bulur.

Hasıl-ı kelâm müldüm "meyveli hayatı" vazgeçmezidir. Unutmadan söyleyim, damarlarından lezzet akan Antep şehri erik kurusuna da yaban kalmamış ve onunla ağızlara fazlasıyla lâyık bir pilâv yapmıştır. Bu pilâvı tadanlar vazgeçemiyor, kulaklara küpe olsun diye not düşünüyorum. Fakat Bilecik civarında bolca yetişen bardak türü müldüm ağaçları yenisi dikilmek bir yana eski dikilenleri de kesiliyormuş. Bu haberi okuduğumda bir daha

bulamayacağım endişesine kapıldım. Oysa bu ağaçları kesmek cinayet işlemekten farksız. Üreticilerin bu konuya duyarlı olmaları en büyük dileğim.

