



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ YIYECEK İÇECEK RİTÜELLERİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Fransa' da yemek pişirmek sanat olarak kabul edilirse akşam yemekleri de bir tören olarak düşünülebilir. İyi hazırlanmış bir yemek günlük yaşamın önemli zevklerinden biri olarak kabul edilir. Yüzyıllar boyunca büyüyen birçok yemek geleneği hâlâ Fransa'da günlük rutinin bir parçasıdır. Yemek yenileceği zaman aile üyeleri masanın etrafında toplanırlar. Fransızlar yemeklerini yerlerken gün içinde yaşadıkları hikâyeleri anlatarak düşüncelerini paylaşır ve sohbet ederler. Yemekten sonra aile üyeleri kendi rutin işlerine devam ederler ama iyi bir yemek ve hoş sohbetin ardından gelen esenlik duygusu ile masadan kalkılır.

Fransızların özel günlerinde birçok yemek ritüelinden bahsetmek mümkündür. Özel günlerdeki kutlamalar âdeta Fransızların yemek yapması için bir neden yaratır. Özel tatil ve festivallerde aile ve arkadaşlar için özenle yemekler hazırlanır. Aile üyeleri mutfakta toplanıp yemek hazırlayarak sohbet ederler.

Fransız takvimde yer alan; "Yılbaşı, Paskalya, İşçi Bayramı, Yükseliş Günü (Hazreti İsa'nın göğe yükselişi), İkinci Dünya Savaşı Zafer Bayramı, Bastille Günü, Assumption (Hazreti Meryem'in göğe kabulü), Azizler günü (All Saints Day/Hristiyanlıkta bilinen ve bilinmeyen tüm azizlerin anıldığı kutsal gündür), Ateşkes Günü ve Noel Günü" gibi özel bir tatil ya da kutlama yemekleri bu vesilelerle her biri için servis edilebilir. Fransa' da bayramlar ve özel günler geleneksel ve yöresel yemekler hazırlamak için fırsatlardır. Noel için yemek seçenekleri bölgelere göre farklılık gösterir ancak Fransızlar genellikle günü kutlamak için uyandıkları anda başlayıp gece geç saatlere kadar aile içinde paylaşılan yemeklerle devam eder. Özel günlerde geleneksel kan pudingi (boudin noir) hazırlanarak hindi ya da kaz ana yemek olarak servis edilebilir. Özel tatılardan La buche de Noel gibi geleneksel çikolata ve kestaneden yapılmış kütük görünümünde kesilerek dekore edilmiş rulo pastalar sunulabilir.

Fransa genelinde yaygın olarak kullanılan bir ifade olan "Joie de vivre" yani "yaşam sevinci" Fransızların hayata bakışını özetler niteliktedir. Yemek organizasyonları yapmak özel günler, tatiller ve aile toplantıları için iyi bir yoldur. Her dört Fransız halkının üçü Roma Katolik Kilisesi'ne tabiidir. Fransa halkının bir kısmı Katolik olmasalar bile festivallerin birçoğunda dinî bayramlar boyunca yer almaktadırlar. Paskalya en önemli bayramlarıdır.

Paskalya ilkbahar gün dönümünün yaşandığı 21 Mart'ta dolunayın görülmesinden sonraki ilk pazar günü kutlanmaya başlanır. Bu günde, Fransa genelinde köy ve kasabalarda en yaygın alışkanlıklardan bazıları insanların birbirine genellikle çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediye etmesidir.

Paskalya şenliklerinin evlerde devam eden kısmında dört ya da beş çeşit yemek ile tatlı yenilmektedir.

Paskalyanın favori yiyecekleri kaz ciğeri, somon, kuşkonmaz, taze patates ve çilek sayılabilir. Kahve, likör ve çikolata, yemeği tamamlayan diğer unsurlardır. Paskalya tatilinden haftalar önce Fransız pastaneleri tavuk, tavşan, balık veya çan şeklinde çikolatalar üretir. Şekerlemelerden bazıları oldukça ayrıntılıdır.

Noel ya da yılbaşı zamanı ailelerin bir arada kutlama yaptıkları zamanlardandır. Noel arifesinde Fransız çocukları sabot olarak adlandırılan ayakkabıları Noel Baba'nın içini hediyelerle dolduracağını düşünerek şömine ya da benzeri yerlere bırakırlar. Gece yarısı Fransız aileleri ilahiler ve yakılan mumlar eşliğinde Noel Arifesi'ni kutlarlar. Restoranlar bütün gece Noel için açık kalarak istiridye, sosis, pişmiş jambon, kızarmış tavuk, salata, meyve ve hamur işleri sunarlar. Farklı bölgelerde değişik olarak hazırlansa bile genelde hazırlanan pastalar İsa peygamberin bebekliğine benzetilen şeker dekorları ile süslenir. Noel somunu güney Fransa' da hazırlanan bir başka tatlıdır. Noel somununun yarısı kesilerek fakir biri ile paylaşılır. Paris' de kutlamalar tatlı olarak kütük şeklinde hazırlanan pastalarla yapılır. Ana menüde diğer bölgelere göre değişiklikler olabilir. Fransa'nın kuzeydoğusundaki Alsace bölgesinde fırında bütün olarak pişirilmiş kaz ana yemek olarak sofralarda yer alır.

Fransa'nın doğusundaki Burgonya bölgesinde hindi ve kestane tercih edilir. Provence'de noel akşam yemeği sonunda on üç farklı tatlı yapılarak servis edilir. On üç farklı tatlının biri dinî inançlarına göre Mesih'i (İsa peygamber) diğerleri on iki havariyi temsil eder. Ev sahibi tek seferde tatlıların hepsini servis eder ve misafirler de bütün tatlıların tadına bakar. Tatlılar kurutulmuş meyve, şekerlemeli meyve, badem ezmesi, çerezler, çeşitli pasta ve hamur işleri ile hazırlanır. Akşam yemeğinden sonra aile sabah erken kalkmak üzere yatmaya gider. Devam eden günlerde ise Fransızlar badem kreması ile doldurulmuş yuvarlak puf böreği ile günü kutlarlar.