



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞAFLAR VE KOMPOSTOLAR

Tuğrul Şavkar

Birkaç yüzyıl önce Türkiye'ye gelen yabancı gözlemcilerin çoğu, suyun Türkler için aynı gastronomik önemi taşıdığına dikkat çekmişler. İstanbul'un ileri gelenleri sofralarında daima kentin en iyi sularını bulundurlarmış. Saka adı verilen su satıcıları, iyi suları kaynaklarından tulumlarına veya tenekelere doldurup sırtlarına vurarak ya da eşek sırtında taşıyarak mahallelere taşımış. Böylece İstanbul halkı, şifalı saydıkları iyi suları içermiş. Türklerin suya ilgileri, tatlılarında da görülür. Hoşaf kelimesinin aslı "hoş ab", yani hoş sudur. Sözcük, zamanla bugün kullanıldığı biçime dönüşmüş, ama Türkler hoşaflarından asla vazgeçmemişler. Hele pilav ve börek gibi hamur işi sayılan yemeklerin yanında ya da bu yemeklerden sonra, hoşaf sunulması makbule geçen bir ikram sayılırdı. Alaturka münülerde bu birlikteliğe özen gösterilirdi.

Hoşaf, aslında, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbetir. Yani şerbetin taneli olanıdır. Ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvelerdir. Kuru meyveler yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa, buna genellikle komposto adı verilir. Batılılar ise komposto deyince kuru veya taze meyve ayırımı yapmazlar. Yine de Batı dünyasında popüler olan kompostolar, genellikle taze meyvelerle yapılmış olanlardır.

Türk ve Batı damak tatları işte tam bu noktada ayrılır. Bizde kurutulmuş olması dolayısıyla şekerli tadı daha yoğun olan kuru meyveler tercih edilirken, Batılılar taze olduğu için şeker oranı daha düşük taze meyveleri bu tür tatlı yapımında kullanmayı uygun görmüşler. Bir başka deyişle sorun, tatlının az şekerli mi, yoksa çok şekerli mi olacağına düğümlenmiş. Tabii su, şeker ve meyve oranları her hoşaf veya komposto için ayrı ayrıdır. Burada belirleyici olan, meyvenin doğal şeker miktarı.

Hoşaf veya komposto yapımında meyveler, daima önceden hazırlanmalıdır. Gerekiyorsa kabukları soyulup çekirdekleri çıkartılmalı, yine gerekiyorsa kesilerek veya elle ayrılarak dilimlenmelidirler. Bundan sonra da ağaççileği gibi çok hassas olanlar dışında hemen her meyve yıkanıp süzülmesi ve komposto ya da hoşafa susuz olarak ilave edilmelidir.

Meyvelerin şeker şurubuna katılmaları ve pişme süreleri, sertliklerine göre değişir. Birkaç uç örnek verecek olursak, örneğin sert bir meyve olan ayva, önce sadece suyla 7-8 dakika haşlanır. Şeker eklenip bir taşım kaynatıldıktan sonra, ağır ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Kiraz veya vişne kompostosu yapıldıymdaysa meyveler, şeker şurubu bir taşım kaynamca içine ilave edilir ve sadece 1 dakika şurubun içinde pişirilip ateşten alınır.

Uç örneklerin kiraz ve vişne ile sınırlı olduğu sanılmasın. Ağaççileği kompostosunda durum daha da zor. Şeker şurubu bir taşım kanayıp hazır hale geldikten sonra tencere ateşten alınır ve ağaççilekleri tenceredeki şeker şurubuna eklenir. Ağaççileği gibi nazik meyveler yıkanmaya ve fazla ellenmeye gelmediği gibi ateş üzerindeki şuruba da tahammül edemezler. Buna karşılık aromaları o kadar yoğun ve kolay hissedilirdir ki, sıcak şurubun içinde bile kısa sürede hoş kokularını suya kolayca bırakırlar.

Ağaççileği örneğine benzer bir başka meyve de mandalina. Dilimlerin üzerindeki zarları temizlendikten sonra, tıpkı ağaççile-ğinde olduğu gibi, ateşten alınmış tenceredeki şeker şurubuna katılırlar. Ancak, mandalinaların kokusu ağaççileğinkine kadar keskin olmadığından, küçük bir hile yapılır ve bu aşamada şeker şurubuna biraz taze sıkılmış mandalina suyu eklenerek kompostonun kokusu artırılır. Aynı hile, çilek kompostosu için de geçerlidir.

Şurubun kıvamı konusuna gelince, burada da Türk ve Batı mutfakları arasında ciddi bir fark görülür. Bizde genellikle hoşaf veya kompostoların şurubu oldukça koyu kestirilir. Şeker-su oranı, bire bir buçuğu pek geçmez. Çoğu zaman bu oranın şekeri biraz artırılır. Sözelimi 250 gram şekerle genellikle 300 ml. (yani 300 gram) su koyulur. Bu oran çok ender olarak bire bir buçuğa varır ve 250 gram şeker için kullanılan su 350 gramı bulur. Tabii burada meyvenin içerdiği su miktarı da belirleyici. Vişne ve kiraz örneklerine dönecek olursak, her iki meyve de çokça sulu olduklarından, şurupları daha koyu kestirilir. Buna karşılık ayva kompostosu örneğimizde, ayvalar önceden haşlandığı halde, şeker-su oranı tam bire bir buçuktur.

Batı standartlarına baktığımızdaysa alafranga bir kompostonun şurubu, yine meyvenin sululuğuna bağlı olarak bazı değişimler gösterse bile, genellikle bir ölçü şekerle iki ölçü su olarak hazırlanır. İşin doğru ve kestirme açıklaması, Batılılar'ın şeker tadını bizden daha az sevmeleri.

Biz şeker şuruplarında yalnızca su kullanırız. Bu diğer ülkelerde de oldukça yaygın ve geçerli bir uygulama.

Ancak bunun bütün dünyada geçerli bir kural olduğu söylenemez. Örneğin Fransızlar kuru incir hoşafı yaptıklarında suyun yarısı yerine kırmızı şarap kullanırlar. Bu durumda şeker miktarı da biraz artırılır. Yine Fransızlar taze incir kompostosunda şeker şurubunu çubuk vanilya ile değişik biçimde tatlandırırlar. Vanilya ayrıca birçok başka komposto şurubunda da tatlandırıcı olarak kullanılır. Diğer şurup tatlandırıcıları arasında limon ve portakal gibi narenciye kabuklarını, çubuk veya toz tarçını ve karanfili sayabiliriz. Bazı tatlıcı ustaları toz badem veya hindistancevizi tozunu da tatlandırıcı olarak kullanmaktan çekinmezler.

Batı'nın kompostoları tatlandırmadaki üstünlüğünden söz edince bizdeki eski uygulamaları hatırlatmakta yarar var. Bugün her ne kadar biz şeker şurubu ve meyve ile yetiniyorsak da, atalarımızın yaratıcılığının bizler kadar dar olmadığını, mutfak tarihi hatırlatıyor. Eski kaynaklara göz atıldığında, yakın tarihe kadar Türkler'in hoşaflarını gülsuyu, portakal çiçeği suyu ve misk ile tatlandırırdıkları görülür. Bunu bize nakledense, d'Ohson adlı ünlü bir

Batılı gezgin.

Komposto veya hoşaflar için bir başka pişirme kuralı, kuru meyvelerin daima önceden ıslatılması gereğidir. Kuru meyveler böylece şişer ve kolay yenilir. Kuru meyvelerin ıslatıldığı su, hoşaf pişirilmeden önce dökölür ve pişirmeye bundan sonra devam edilir.

Burada yine bizde ve Batı'da farklı bir uygulamayla karşılaşıyoruz. Türk tatlı sanatında bu işlem için daima su kullanılır. Oysa Batılılar kuru meyveleri, farklı bir tat katmak adına, çeşitli alkollerde dinlendirirler. Böylece komposto, meyvenin tadından başka farklı bir lezzete kavuşur.

Servis konusuna geldiğimizde, bizim hoşafı ya da kompostoyu mutlaka iyi soğutulmuş olarak sunmamız bir gelenektir. Ancak bu işlem, hoşafa veya kompostoya buz eklenerek yapılmamalı. Çünkü, sonradan eklenen buz çözöldüğünde, su miktarını artırarak, tatlının şekerli tadını bozar. Bu yüzden soğutma işlemi buzdolabında yapılmalıdır.

Hoşafın soğuk sunumuna ilişkin atalarımızdan gelen bu geleneğimize karşılık, Batı'da birçok komposto ılık olarak içilir. Hangilerinin soğuk, hangilerinin ılık sunulacağı konusunda bir kural yoktur. İş biraz keyfe bırakılmıştır.

Batılılar kompostoyu "yerler". Bu da bize garip görünür.

Yalnız bu gariplik sadece ilk bakıştıdır. Çünkü hoşafın tanesinin yenmesinin önemi, bizim bir atasözümüzde gizlidir. Söze inanmak gerekirse, ağzının tadını bilenler hoşafın tanesini yerken suyunu da birlikte içerler.

Tanesini yemeyip sadece hoşafın suyunu içmek eşeklere mahsustur!