SARAYLA YARIŞAN ANADOLU SOFRALARI

Nedim Atilla

Osmanlı İmparatorluğu'na ilk ingiliz büyükelçisi olarak atanan Sir Edward Burton'un İstanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetin sonrası yazdığı rapor hayli ilginç. Burton bir iftar yemeğine katılmıştır ve kraliçeye yazdığı raporda yaklaşık 100 değişik türde yemek adını saymıştır. Yemeklerin Türkçe adlarını bilemiyoruz, çünkü yazmamış... Anlaşılabilen süt dana etiyle yapılan bir tür beğendili kebap ile etlerin sebze ile karıştırıldığı bazı bastı yemekler... Sir Burton, İngiltere'ye döndüğünde iki 'Osmanlı alışkanlığını' yanmda götürmüş... İlki 'gül şerbetinin nefis lezzeti' ikincisi ise 'yemek bitince ellerini buhur suyu denilen, içinde öd ağacı, misk, sandal ağacı ve çiçek suyu bulunan çok güzel kokulu bir suyla yıkama' geleneği... Bugün bir imparatorluk olmasına karşın mutfak kültürü ne Fransa Krallığı ne de Avusturya-Macaristan ile karşılaştırılamayacak kadar fakir olan Britanya'da 'şerbetin' dondurulmuşu olan 'sorbe'nin aniden çıkması ile Londra'da 'asilzade aristokrasi'nin devam ettiği ve açık renk takım elbise ile bile girilemeyen restoranlarda yemek arasında ılık bezlerin el silmek için getirilmesini de bu durum açıklıyor galiba.
Bu arada Ramazan ayı ile birlikte aşçıların kıymeti daha bir anlaşılıyor, aşçılara verilen önem daha bir artıyordu elbette. Günümüzde de 'becerikli, elinin ölçüsü iyi, yaptığı yemeğin lezzeti - temizliği beğenilen' aşçı-başılara saygı ve sevgi gösterilmesi toplumumuzun önemli ve saygın özelliklerinden biri. Eski İstanbul'da da aşçıbaşıları yaşadıkları konakların, köşklerin gizli sultanıydılar. Bugün de Anadolu halk mutfağında aşçıbaşıların yeri bambaşkadır. Anadolu aşçıları sünnet, nişan, düğün, cenaze gibi toplu tö-rensel yemekleri pişirirler. Geleneksel kesimde 'yemekçi, aşganacı, keyveni' gibi adlar alan aşçı, genelde kadındır. Toplu törensel yemekleri pişiren aşçıya 'bulaşıkçı - tencereci - tavacı' gibi adlar verilen kişiler yardımcı olurlar. Ama geçmişte İstanbul'un payitahtın merkezi olduğu günlerde böyle değildi. Aşçıbaşıları ve yardımcıları tamamen erkeklerden oluşurdu. Anadolu'da ise Ramazan'da da kıymeti daha bir anlaşılanlar evlerin hanımlarıydı. Selçuklulara kadar uzanan yemek kültürüyle önemli zenginliğe sahip Anadolu'da sahur ve iftar sofraları su böreksiz olmuyor, örneğin Konya'da küçük siniye 'resim gibi' döşenip küçük tabaklarda getirilen iftariyelikler yenildikten sonra genelde akşam namazı kılınıp ardından ana yemeğe geçiliyor. Ana yemeğe yoğurt çorbasıyla başlanıyor. Ardından patlıcanlı bütümet, yaprak sarması, hoşaf, yoğurt, yaz dolayısıyla salata, pilav ve su böreği yeniliyor. Sonra güllaç başta olmak üzere baklava ve kadayıf gibi tatlılar geliyor. Karaman'da, iftarda toyga, bamya, sakala sünen, yoğurt ya da tarhana çorbasından biri mutlaka bulunuyor. Aksaray'da çorba, etli ve sebzeli yemeklerin bulunduğu iftar sofralarında ise Ramazan pidesi olarak sade yerine genellikle yumurtalı ya da tahinli pide yer alıyor. Et ve süt üretiminin fazla olması nedeniyle iftar sofraları et ve süt ürünleriyle süsleniyor. Sofra salatasız olmuyor.

© lezzetler.com tarif no:86231 • adı:Sarayla Yarışan Anadolu Sofraları • gönderen:sayın b. • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:20