



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞAF

Metin Okutan

Komposto dilimize sonradan giren, hoşafın yerini almaya çalışan bir ecnebi kelimedir. Hoşaf aslında hoş ve âb kelimelerinin bileşiminden oluşur ve hoş su anlamına gelir. Zamanla hoşafa dönüşmüş ve günümüze dek gelmiştir

Hem kuru hem de taze meyveden eşsiz bir lezzettir hoşaf.

Sofralarımızda yemeklere "eşlik eden" ve en önemli "destek kuvvetlerden" biri olan hoşaf, ne yazık ki unutulmaya yüz tutan lezzetler listesinin ilk sıralarında yer alıyor. Günümüzde pek az evde hoşaf yapılırken lokantalarda, istisnalar dışında neredeyse hiç yok. Ve yine ne yazık ki hoşaf pişirenler de artık komposto demeyi tercih ediyor.

Hazır yeri gelmişken hoşaf ile komposto arasında ne fark var, ona bir bakalım: Genel kabul hoşafın kurutulmuş meyvelerden, kompostonun ise taze meyvelerden yapıldığı şeklinde olsa da, Osmanlı'ya baktığımızda böyle bir ayırım olmadığını görüyoruz. Osmanlı yemek kitaplarında taze vişne hoşafı, taze elma ve armut hoşafı, portakal hoşafı tariflerine rastlamak zor görünmüyor.

Osmanlı sofralarını hoşafsız düşünmek pek mümkün değildi. Pilâv, erişte, börek gibi görece daha "kuru" yemeklerin yanında veya bu yemeklerin bitiminde hoşaf ikram edilirdi. Özel kâseleri ve hatta özel hoşaf kaşıkları vardı ki, bundan daha önce bahsetmiştim. Bugün evlerimizde bulunan düz cam ya da porselenden yapılan hoşaf kâselerinin içleri bomboş duruyor. Bu bir hataysa ki evet hata, herkesin kendi payına düşen hatayı "onarması" için vakit geç değil.

Pek çok meyvenin hem kurusundan hem de tazesinden hoşaf yapılıyor: Elma, armut, ayva, çilek, karadut, şeftali, kayısı; portakal, kızılcık, erik, üzüm vs... Günümüzde bu saydıklarımın pek azı yapılıyor fakat öğrenci yurtlarında kalanlar, askerlik yapanlar üzüm hoşafını hemen hatırlayacaklardır. Her şeye rağmen günümüzde en çok kuru üzüm hoşafı yapılıyor. Bu konuda şaka yollu da olsa, "mahallenin namusunu" üzüm hoşafının kurtardığını söyleyebiliriz.

Hoşaf yapımının da bazı incelikleri var. Kuru meyveden yapılacaksa meyvelerin suyun içinde birkaç saat kalıp "şişmesi" beklenir. Bu tanelerin daha yumuşak olması ve kolay yenmesi için gereklidir. Ayva, armut gibi sert meyveler doğrudan şekerli suyla kaynatılırken vişne, çilek, şeftali gibi daha sulu ve narın meyveler, önceden kaynatılan şekerli suya ilâve edilir ve bir taşım kaynatılıp hemen ocaktan alınır.

Servis esnasında ise dikkat edilmesi gereken en önemli husus, hoşafın sofraya iyice soğutulmuş olarak getirilmesidir. Kolaya kaçıp kâsenin içine buz koymak doğru değildir. Buzun erimesi, hoşaf suyunun miktarında artışa ve tadının bozulmasına sebep olur. Yeri gelmişken Osmanlı'nın şeyhülislamlarından Dürrişâde Mehmet Efendi'nin hoşafından söz edelim. Mehmet Efendi zenginliği, misafirperverliği ve ziyafetleriyle de ünlü biriydi.

Üsküdar Paşakapısı'nda Doğancılar'a kadar yükselen yeşillikler içindeki bir malikânede yaşamış. Buradaki hayat ve ziyafetler Sultan Mahmud'un kulağına kadar gelmiş. Bir Ramazan günü merakını gidermek için Sulatan habersizce Dürrişâde'nin kapısını çalmış. Müsahipzâde Celâl Bey "Eski İstanbul Yaşayışı" adlı kitabında bu "olaydan" bahseder:

"...Altın tepsi içindeki altın taslardan oruç bozulduktan sonra tepsi kalkar. Nihale üzerine birbirinden nefis ve sayılamayacak kadar çorbadan, etten, yumurtadan, tavuktan, piliçten yemekler sıralandıktan sonra tatlılar, börekler, pilâva kadar bir yemek resmi geçidinden sonra büyük bir billûr tabak içinde yine billûr gibi bir hoşaf kâsesi getirilir. Gümüş tepsiye konur.

"Sultan Mahmud mineli altın üzerine incilerle bezenmiş küçük kepçe şeklindeki bağdan hoşaf kaşığı ile hoşaftan alır. Karşısında oturan Dürrişâde'ye:

- Molla, bu vişne hoşafı ne kadar soğuk! deyince Dürrişâde:

- Kudretli hünkârım hoşafın kâsesi buzdandır. Afiyetler olsun şevketlim,cevabını verir.

Sultan Mahmud'un hayreti son dereceyi bulur. Dürrişâde'nin mahir kilercisi her gün Küçük Çamlıca suyunu kalıp içinde kâse şeklinde dondurur, içine efendisinin hoşafını kor, takdim etmiş..."

