HÜSEYİN YOZGATLI KAHRAMANMARAŞ

BA Sizi tanıyabilir miyiz?

HY Adım Hüseyin Yozgatlı, Kahramanmaraş'ın yerlisiyim.

BA Kaç yaşınızdasınız?

HY Ben 54 yaşındayım.

BA Size şerbetçi mi diyelim, macuncu mu ya da gurme mi diyelim?

HY Asıl işim şerbetçilik. Burada aşçılık okulundan da çağırıyorlar, orada yemek sunumu da yapıyorum. Bazen televizyon kanallarından da çağırıyorlar, çoğu zaman gidemiyorum.

BA Bu çok güzel geleneksel lezzetlerin yaşatılması gerek siz de yaşatıyorsunuz.

HY Anne tarafım Halep'ten gelmedir. Buradan öğrendiğim, Osmanlı mutfağına ait kandi yaptığım yemekleri ve Osmanlı şerbetleri var.

BA Mesela isim olarak sayabilir misiniz?

HY Demirhindi, kızılcık şerbeti, çilek şurubu, diğer meyve şurupları, bunları yapıyorum.

BA Mesela demirhindi şerbetini nasıl yapıyorsunuz?

HY Demirhindi alınır, paketi 250 gram kadar, buna 1 litre su katılır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra püre haline gelir, bu tülbentle süzülür. Şeker ya da bal katılarak tatlandırılır. Çünkü bu meyve ekşidir, şekerlendirilmesi şarttır. Yeteri kadar şeker katılıp lezzeti bulunduktan sonra soğutarak içilir.

BA Ve de hiç bir yan etkisi yok, kolalar, gazozlar gibi yan etkisi yok, tamamen doğal.

HY Tabi bu şerbetin özelliği Ramazan'da vücudu serinletir, mideyi rahatlatır, çünkü bağırsakları çalıştırır, mideyi rahatlattığı için hazmı da kolaylaştırır. O bakımdan Osmanlı zamanında Ramazan aylarında özellikle demirhindi tercih edilirmiş. Osmanlı zamanında bu şuruplar, kompostolar yapılırken çilek haricindeki bütün meyvelere limon suyu katılırmış. Limonun rahatlatma özelliği vardır, mideyi çalıştırma özelliği vardır, kanı sulandırma özelliği vardır, bir de vücut yağını atma özelliği vardır.

BA Kolesterolü düşürme özelliği vardır.

HY Ben bu yüzden reçel, komposto, şerbet olsun bunları yaparken muhakkak limon suyu kullanırım. Ayrıca limonun şekeri koruma ve daha dayanıklı yapma özelliği de vardır. Şekeri yumuşak tutar. Bakın ben macun yapıyorum, bu şekilde 1 sene de kalsa böyle kalır, çünkü limon suyuyla yapıyorum.

BA Limon kıvam veriyor.

HY Evet.

BA Peki sizin geliştirdiğiniz şuruplar, şerbetler var mı?

HY Yöresel olarak "ravanda" şurubu yaparım. Bağ bozumu zamanında üzümün iyisi bir tarafa ayrılır, tam olmamış koruk gibi olanları bir tarafa ayrılır. Bu ekşi üzümden pekmez yapılır bu pekmezden de şerbet yapılır. Aynı demirhindi gibi onun da serinletme özelliği var. Özellikle kışın çörekle beraber bunu ikram ederiz.

BA Halep işi yemeklerden neler var.

HY Halep'ten gelme "saray işi" dediğimiz ve baharda yaptığımız bir yemek var. Baharda yapıldığı için, yeşil soğan, yeşil sarımsak ve maydanoz kıyılır, üzerine yumurta kırılır, bahar ilave edilir, üzerine de kırmızıbiber ve az kimyon ilave ederiz iyice çırparız. Bunun özel tavası vardır.

BA Mücver tavası gibi mi?

HY Evet bir benzeri, zeytinyağında pişiririz. Bazı yerde "Mısır işi" derler, bazı yerlerde "saray işi" derler, buna kabak kattıkları zaman da "mücver" derler. Hatta bazı çocuklar ıspanağı sevmez, buna ıspanak katıp karıştırırız, pişiririz, ıspanağı yemeyen çocuk bunu farkında olmadan yer.

BA Biraz da macunculuktan bahseder misiniz?

HY Limon suyuyla yapılıyor, az miktarda da su kullanılır, bir tür meyveli şekerdir. Bunun aslı meyve suyu ile yapılması gerekir. Ancak meyve suyuyla yapılınca mat duruyor ve çekici güzelliği kalmıyor. Ben de bunun için toz içeceklerden yapıyorum. Ama aslı gerçek meyvelerden ve demirhindiden yapılır.

BA Burada neler var?

HY Portakal, limon, kivi ve vişne. Aslında bunları meyve sularından mesela kızılcıktan da yapabilirsiniz.

BA Nasıl yapıyorsunuz?

HY İki ölçek şeker, bir ölçekten biraz az limonla birlikte yüksek ateşte kaynatıyoruz. Eğer ağır ateşte olursa renk atabilir. Biliyorsunuz şeker çok kaynadığı zaman rengini bozar. Ben Hacı Bekir'de lokumculuk ve şekercilik de yaptım, yalan yok Osmanlı şurupçuluğu da oradan öğrendim.

BA Peki "karsambaç" ne demek?

HY Bizim çocukluğumuzda dağdan temiz karı alırlar kutulara basarlar saklarlar, daha sonra yazın bunu pekmezle karıştırırlar, buna karsambaç derler.

BA Buzlu meyve suyu gibi.

HY Evet içine meyve doğrayıp karıştırılır.

BA Yani basit dondurma diyebiliriz.

HY Evet.

BA Gerçekten çok güzel bir şöyleşi oldu teşekkür ederiz, son olarak sizden bir mani rica etsek?

HY Macunumun adı var, çok güzel de tadı var, bu macundan yiyenin, azı şeker dili bal.

BA Çok güzel çok teşekkür ederim.













© lezzetler.com tarif no:75882 • adı:Hüseyin Yozgatlı Kahramanmaraş • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:40