



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAP KÜLTÜRÜNDE BÖLGESEL FARKLILIKLAR

Musa Dağdeviren

Kebapçılık konusunda Doğu Akdeniz bölgesinde merkez kentler Antakya, Adana, Tarsus ve Mersin'dir. Bu kentler içinde öncü konumda olan yerler ise Adana ve Tarsus'tur. Mersin ve Antakya'da kıyma kebabının hazırlık süreci Adana ve Tarsus ile benzer özellikler taşır. Bu kentlerde et, iki bıçak yardımıyla kıyma haline getirilir. Biri sivri, diğeri oval, yaklaşık 25-30 cm.'lik bıçaklar çapraz tutularak kıyma işlemini gerçekleştirir.

Sonra kebab kıyması, al (kırmızı) biber veya toz biber ya da salçayla "avcarlanarak" (eti ezmeden yedirmek) acılı kıyma kebabı yapılır. İsteyen, baharatsız, yalnızca tuz koyarak acısız kıyma kebabı yapabilir. Sipariş gelince, dolapta bekleyen kebablık eti çıkarıp, dövme demirden yapılmış yassı şişlere saplanır. Ve kebab ocağına atılır. Kor halindeki köz üstünde alt ve üst kısımları beşer saniyede bir çevrilerek pişirilirken, Adana'da tek şeritli, Gaziantep'te çift şeritli tırnaklı ekmeğe bastırılarak yağı alınır.

Kebabın yanında yeşillik olarak, kum soğan piyazı, maydanoz, tere, turp ve ezme yenir, şalgam suyu içilir. Yeşillikler masaya önceden konur, kebabın yanında ise mutlaka üstüne sıkılması için turunç verilir. Mersin bu iki bölgeye, — kebabçılık açısından zayıf olmasına rağmen — kısmi olarak benzer. Bu kenti, kebab kültürü açısından Adana, Tarsus ve Mersinli Araplar besler. Antakya'da tepsi kebabı, kâğıt kebabı, tavuk kebabı, ciğer kebabı vb. vardır, ancak klasik kebabçılık yönünden fazla gelişmemiştir. Bu bölgelerin ortak özelliği, kebablarda erkek koyun etinin kullanılmasıdır.

Güneydoğu Anadolu bölgesinde kebablık et, zırh ile çekilir. Zırh, tek tarafında tahta sapı olan — 60 cm'lik — yarım ay biçiminde dövme demirden bir bıçaktır.

Bir elle bıçağın sapından, diğer elle sırtından tutarak et üstünde ileri geri hareket ettirerek et kıyma haline getirilir. Et ezilmeden, buğday tanesi büyüklüğünde çekilir. Sonra kıymanın üstüne tuz serpip ezmeden harmanlanır. Bu kıymadan, acısız ve sebzeli olmak üzere iki tür kebab yapılır.

Acısız Kıyma Kebabı: Kıymaya sadece tuz serpip yuvarlak şişlere, yuvarlak biçimde saplanır.

Sebzeli Kebab: Sade kebab kıymasına sarımsak, maydanoz, taze kırmızıbiber ve karabiber koyularak harmanlanır. Bu kebab, istendiği zaman hazırlanır.

Acılı Kebab: Böyle bir kebab yoktur. İsteğe göre ustalar, kebab kıymasına acı pul biber koyarak adına "acılı kebab" denen kebabı icat etmek zorunda kalmışlardır! Ayrıca bu işin gerçek ustaları "acılı kebab" yapmaktan da hoşlanmazlar. Çünkü sade kebab kıymasının içine koyulacak her şey, etin doğal tadını bozar. Güneydoğu Anadolu bölgesinde kebablar erkek koyun etinden yapılır.

Kebab dövme şişinin biçimi Adana, Mersin, Tarsus ve Antakya'da yassı; Kilis, Gaziantep, Nizip, Urfa ve Birecik'te yuvarlaktır. Ve şiş biçimlerine bağlı olarak, kebab kıymaları yassı ve yuvarlak olarak saplanır. İlk kent grubunda kuşbaşı kebabları dörtgen, ikinci kent gurubunda ise altıgen dövme şişlere saplanır. Ayrıca bu illerde çok çeşitli fırın kebabları da mevcuttur.

Halep, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu bölgelerini yemek kültürüyle besleyen en önemli kaynak kenttir. Gaziantep, Osmanlı döneminde Halep'in bir ilçesidir. Halep ile ilişkisini Kilis üzerinden kurar. Bu nedenle, bu kent, kendini Halep ve Kilis yemek kültürüyle zenginleştirmiştir. Kentin çevresiyle olan bu tarihsel bağı onun, kebabçılıkta çok zengin bir dünya yaratmasına yol açmıştır. Kirazdan yenedünyaya, patlıcandan kemeye kadar uzanan farklı kebab türleri vardır.

Kilis kebabçılığının komşu kentlerle benzerlikleri olmasına rağmen, kendine has, özgün kebabları vardır. Bunlar içinde ekşili kebab, oruk (ince bulgur ve kıyma karışımı, baharat, sarımsak) kebabı ve kibülmüşviye (et, böbrek yağı, bulgur ve baharat, bir tür közde pişen köfte) öne çıkan özgün tatlar arasında sayılabilir.

Nizip'in kebab kültürü ise, Gaziantep ile Birecik'in harmanlanmasından oluşmuştur.

Birecik'in kendine özgü sebze kebabları vardır. Mesela patlıcanlı kebab dendiği zaman akla Birecik gelir. Buranın patlıcanı lezzetli, kebaba uygun ve çekirdeksiz olur. Ustalar, patlıcan kebabı iyi olmadığı zaman; "Şimdi bir Birecik patlıcanı olsaydı ne iyi olurdu", diye söylenirler.

Frenk (domatesli) kebabı ve haşhaş kebabı da Birecik'te yaygın olarak yapılır. Kebabın yanında — mevsimine

göre — pişmiş biber, domates ya da bol maydanozlu, sumaklı ve taze kırmızıbiberli soğan piyazı verilir. Urfa'da ise kuru soğan sofranın ek yemeğidir. Birecik, kebabçılıkta Urfa'yı beslemiş; fakat zamanla iş tersine dönmüştür. Buna rağmen, Birecik kebabçılıktaki özgün yerini korumaktadır. Arap coğrafyasında çalışan bizim en iyi kebab ustalarımız Antakya, Adana, Kilis, Gaziantep, Birecik ve Urfa'dır.

İstanbul'da kebabçılığın tarihi çok eskilere dayanır; minyatür, gravür ve kimi kadim kitaplar bunun tanığıdır. XIX. yüzyıl yaşantılarını bizlere kartpostallar aracılığıyla sunan görsel malzemelerde de kebabçı esnafına tanık olmaktadır. Bu kebabçılık, bildiğimiz kuşbaşı etin (koyun, tavşan, tavuk, sülün, güvercin, bıldırcın vb.) çeşitli biçimlerdeki demir şişlere geçirilerek közlenmesinden yapılan bir yiyecektir. Bu ana kebab türüne döner, köfteli kebablar ve tandır kebablarını ekleyebiliriz. Doğu Akdeniz ve Güneydoğu'nun kebabını İstanbul, ancak 1940'lı yıllarda tadacaktır.

İstanbul'a yerleşen güneyli kebabçıların yiyeceklerine, geldikleri kentlerin adı verilir. Bu isimlendirme, tamamen müşterilerin yakıştırmasıdır. Örneğin Adanalı ustaninkine, "Adana kebabı"; Urfa'ninkine "Urfa kebabı" denir. Bu yakıştırma, giderek kebabın adını belirler hale gelir ve hatta kabul görür. Acısız kıyma kebabı "Urfa", acılı kıyma kebabı ise "Adana" olur. Bu durum kendi bölgelerini dahi etkisi altına alır, iş "isim tescili"ne kadar varır. Bölge halkı ise İstanbul'da ortaya çıkan bu kavramlara rağmen kebabını yerel adıyla anar: Acılı kıyma kebabı, acısız kıyma kebabı vs.

Doğu Akdeniz ve Güneydoğu kebabın kendi bölgesinin dışındaki serüveninde en önemli ilk unsur, kebabın adının, ustaların geldiği kentlerle tanımlanmasıdır. Buna rağmen, ustalar kebabları yerel isimleriyle anma konusunda direnmişlerdir. Fakat uzun yıllar içinde durum öyle bir hal almıştır ki, Adana ve Urfa'da bile, İstanbul'da kondukları adlar kullanılır olmuştur.

İyi kebab nasıl olur, kısaca anlatayım: Kebab yenirken ağızda lezzet bırakacak, doygunluk verecek, ama asla mideyi şişirmeyecek, ağırlaştırmayacak. Bunun gerçekleşebilmesi için etin seçimi önem kazanıyor. Kebablarda kullanılacak en ideal et, çiftleşmemiş 1-1,5 yaşlarında dişi (şişek) veya erkek kuzu (toklu) etidir. Meslek erbapları arasında et konusunda gezinen inançlar vardır: Örneğin erkek kıvırcık iyi ettir, erkek karaman kötü ettir. Ancak, bu iki hayvan türü için de şu da söylenmelidir:

Bu hayvanların belirli dönemleri vardır ki, o zaman kesilirse etleri iyidir. Bu hayvanlar, küspe ya da şekerpancariyle beslendiklerinde etleri çok gür olur, ancak tatsız olur. Eti, lezzetli kılan doğal beslenmedir.

Hayvanın en güzel bakımını kasap yapar, yani et kasaptan alınacak. Kuzu mezbahadan geldiğinde kasap etin kanlarını temizleyip dolapta bir gün dinlendirecek. Sonra kebabçı istediği eti alıp ayıklar, kuşbaşı ve kıymalıyı ayırır. Kuşbaşı, baharat, süt veya salçayla terbiye ister. Hatta bu et çok güzel olduğundan terbiyeye bile gerek yoktur.

Kebab kıyması kuzu kolu, döş eti ve kuyruk yağıyla hazırlanır. Kıymalık et zırh veya çapraz bıçakla çekilir, içine tuz katılıp sade kıyma kebabı hazırlanır. Acılı kıyma kebabı için — dibekte dövülmüş — kuru baş biber çekilir, kıymaya yedirilir. Sebzeli kebab için ise, sade kebab kıymasına maydanoz, sarımsak, kırmızıbiber, karabiber hepsi birlikte çekilip katılır.

Kuşbaşı (şiş) kebabın eti, kuzunun but ve sırtından (taraklık) seçilir.

Kebablık etlerin öncelikle yağ ve sinirlerinden ayıklanması gerekir (Ancak, yağlı et sevenler, eti yağlı olarak doğrayabilirler.). Acısız kuşbaşı etin terbiyesi için süt, soğan suyu, tuz, tane karabiber, defne yaprağı ve zeytinyağı gerekmektedir. Acılı kuşbaşı etin terbiyesi için ise, domates-biber salçası, sarımsak, karabiber, kekik, yoğurt ve zeytinyağı gerekmektedir. Bu terbiyeli kebab etlerini bir gün buzdolabında bekletmek gerekir.

Yağlı kuşbaşı et için ise, olduğu gibi kuşbaşı yapıp, şişlere doğrudan takmak gerekir. Ateşteyken, son aşamada tuzunu ekip biraz daha pişirip yiyebilirsiniz.

Kebablar, meşe kömüründe, kor ateş üzerinde pişirilmeli ve kebablar, asla kurumamalıdır. Güzel kebab, yapıldığı gün yenendir. Çünkü et size ulaşana kadar zaten üzerinden en az iki-üç gün geçer, birkaç gün daha beklerse yenmez hale gelir.

Kötü Kebab

Bir kebabı iyi ya da kötü yapan, öncelikle etin seçimidir.

- 1.İyi besiye çekilmemiş büyük baş hayvan ve kuyrukyağı karışımı;
- 2.İyi besiye çekilmemiş küçük baş hayvan ve kuyrukyağı karışımı;
- 3.Kaçak et ve dondurulmuş et, kuyruk yağı;
- 4.Hindi eti, salça, baharat ve ayçiçeği yağıyla terbiye edilmesi (kuzu şiş diye yutturulur);
- 5.Tavuk taşı, kuyrukyağı ve baharat karışımı ("Adana" ya da "Urfa" kebabı diye yuttururlar);
- 6.Soya, böbrek yağı, akciğer ve baharat.

Bu altı (örnekler çoğaltılabilir) et seçiminden de — bırakın güzel ve lezzetli olmayı — kebab bile yapılmamalıdır.

İlk üç kebab eti örneğinin ilk beş günlük serüvenini görelim:

1. Gün sade kıyma, yani "Urfa" olarak çıkarılan et satılmadığında;
2. Gün acı biber eklenerek "Adana"ya dönüşür, o gün de satılmazsa;
3. Gün sarımsak, karabiber ve maydanoz eklenerek "beyti" olur, o da olmazsa;

4. Gün domates ve salça eşliğinde “spesyal sarma beyti”, o da gitmezse;
5. Gün “Mis gibi et lahmacun oldu anasını satayım!” diyerek, “Bunu size mutlaka yedireceğim” derler! Ya da içli köfte içine basarlar!

Kısacası kebabçı, etini bir şekilde bitirir.

Ne yazık ki bu uygulama yaygın olarak başvurulmuş bir yöntem ve bunların aralarında “iyi kebabçılar” da vardır.

Eski Kebabçılık

Eski kebabçılıkta et, kemiği çıkarılmış ama hiçbir işlem görmemiş vaziyette dükkânın önünde giriş kapısının sol tarafında çengele asılı durur. Duvara bitişik kebab ocağının yanında zom ve terazi vardır. Müşteri içeri girdiğinde yiyeceği kadar etin gramını söyler, kebabçı eti tartar, kıyma istiyorsa eti zoma koyar zırhla çeker (kıyma haline getirir), kuşbaşı ise eti tike tike (parça parça) edip şişe saplar, pişirir, müşteriye sunar.

Bütün bu işlemler müşterinin sipariş verdiği anda yapılmaya başlanırdı.

Her kebabın kendine has bir yeme biçimi vardı, müşteri hangi kebabın yanında ne yenilip ne içileceğini bilirdi. Kebab ustası kebab tan anlamayana satış yapmak istemezdi. Mesela, patlıcan kebabının yanına cacık veya kebabın üzerine salça isteyen “Yemesini bilmeyene ben kebab yapmam” diyerek dükkânından koyardı ya da nasıl yeneceğini öğretirdi.

Kebabçılıkta sakatat asla olmaz yani ciğer, dalak, yürek, böbrek pap ciğeri (akciğer) satmazlar, ayrıca da yasaktır. Sakatatçılar da et kebabı satamazlar.

Ciğer kebabçıların en önemli özelliği, sabah saat 03-04 arası işe başlamalarıdır. 8.00-9.00 arasında işleri biter ve ertesi gün için hazırlık yaparlar, öğlen olmadan da kapatırlar.

Et kebabçıları ise sabah 9.00-10.00 arası hazırlık yapar, öğlen servisinden sonra 15.00- 16.00 arası kapatırlar. Ciğerci müşterileri daha çok sabah tarlaya giden köylüler, işçiler ve hamallardır.

Genelde bütün ciğer takımları kesimden hemen sonra ciğerciye gelir ve o gün biter. Ciğerler şişlere saplanmış durur. Ayrıca birkaç takım da tel dolapta, ehl-i keyif müşteriler için saklanır. Müşterileri geldiğinde, doğranıp şişe takılır ve pişirilir. Böyle yapıldığında ciğer kanını vermez, daha sulu ve canlı olur. Bu müşteriler genellikle iyi yerler ve ciğercinin hakkını fazlasıyla öderler. Ciğercide hemen hemen herkes ayakta, et kebabçısında ise daha çok oturarak yerir.

Kebab dükkânları, tıpkı fırınlarda olduğu gibi ahalinin eğlenerek karın doyurduğu mekânlardır. Buralarda hem sulu, hem ciddi fıkralar anlatılır; hafif ve ağır şakalar yapılır ve yapan da yapılan da bundan zevk alır.

Bir bakıma nükte, kebab kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.