



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE

THY Skylife

Yetiştirdiği mevsime, o güzelim sonbahara dayanarak kestane için hüznün meyvesi desek biraz abartılı kaçacak galiba. Kestanenin, insanların kuru yaprak yığınlarını çitirdatarak, rüzgârın uğuldadığı sokaklarda, hülyalı bakışlarla yaptığı kısa gezintilerin mevsimine ait olduğu doğru. Ama, o bu kısa gezintilerin küçük sıcak bir molasıdır daha çok. Altında küçük bir mangalın yandığı sac tezgâhların üstünde kabuğundan sıyrılan ve sıcaklığını almak için ağızda hafifçe dolaştırılmadan mideye indirilmeyen iyi bir yol arkadaşıdır.

Kestanenin anlamsal yolculuğunun modernleşme serüvenimizle ne ilgisi var demeyin. Bu lezzetli yol arkadaşı, birkaç on yıl öncesinin ev sohbetlerinin tamamlayıcısıydı. Çünkü, o zamanlar evlerimizde sobalar vardı: Kömür veya odun yakılan, iyice ısındığında içindeki koru dışarıya alev rengiyle veren o sac sobalar...

Bugün evlerimizi televizyonun görülme açısına göre kurgulayanlar, biraz gerilere dönüp eski evlerini düşündüklerinde, eşyaların ve insanların o sobaların etrafında döndüğünü hatırlayacaklardır. Peki, kışın ve güzün o tatlı akşamüstü sohbetlerinde sobanın başına toplanıp, eski hikâyelerden, masallardan, yitirdiklerimizden bahsederken, sobanın üstünde dert ortaklığı yapan küçük kestaneleri hatırlıyor musunuz? Eski günlerin o tatlı sırdaşlarını...

Bilimsel adı Castanea olan ve Kuzey Yarımküre'nin tüm ılıman bölgelerinde yetişen kestane ağacı, kayıngiller ailesinin bir ferdi. Yerküre üzerindeki bu inanılmaz yaygınlığı dolayısıyla, bulunduğu coğrafyaya göre değişiklik gösteren 16 ayrı türü bulunuyor kestanenin. Türkiye'de yetişen tek türü olan Anadolu kestanesi (Castanea sativa), Kuzey Anadolu kıyılarından Marmara bölgesinin içlerine ve Ege'ye kadar geniş bir alana yayılmış durumda. Eski çağdan beri, ünü dört bir yana yayılan Bursa kestanesinin, Grekler tarafından Yunanistan'a oradan da İtalya ve Akdeniz ülkelerine yayıldığı biliniyor.

500 yıla ulaşan uzun bir ömür süren kestane ağaçları, 30 metreyi bulan dev yapılarıyla, Anadolu ormanlarının en görkemli ağaçlarından. Biz onu çoğu zaman sadece o lezzetli meyveleri ile hatırlasak da, kestanenin koyu renkli ve dayanıklı kerestesi çok eskiden beri ev ve mobilya yapımında kullanılıyor. Şimdilerde ortalıkta pek gözükmeyen, ama ninelerimizin tüm varlıklarını, geçmişlerini emanet ettikleri çeyiz sandıkları, onun dayanıklılığının en güzel nişaneleri. Peki, kestanenin en eski deniz yolculuklarının da ayrılmaz bir parçası olduğunu unutacak mıyız? Nazım Hikmet'in Kurtuluş Savaşı Destanı'nda Anadolu'ya silah kaçıran Karadenizli denizcileri anlattığı o unutulmaz dizeleri hatırlayalım: "Tekneleri kestane ağacındandı, üç tondan on tona kadardılar. Velakin yelkenlerinin altında fındık ve tütün getirip, şeker ve zeytinyağı götürürlerdi. Şimdi büyük sırlarını götürüyorlardı." Eski deniz yolculuklarının bu kadirşinas arkadaşı kim bilir ne yollar kaydetti, hangi fırtınalı denizden kimleri, nerelere aşırıldı?

Ekim, kasım aylarında hasadı yapılan kestanenin meyvesini ilk bakışta tanımak zordur. Çünkü, dikenli dış kabuğu, haydi özgün ismiyle söyleyelim, 'kupula'sı

onu bir zırh gibi kaplamıştır. Bu dev ağaçların meyvesinin toplanması da ayrı bir derttir. Uzun sopalarla dalları dövülen kestane, o küçük meyvelerini öyle kolay kolay vermez. Onu, o ilginç kupulasından sıyırmak da bir başka iştir. Toplanan kestaneler toprağa gömülür ve o dikenli zırhından kurtulup pırıl pırıl parlayan yeni kostümü, o güzelim kabuğuyla ortaya çıkması beklenir. Ancak, kestanenin daha çok numarası var. Örneğin, Türk mutfağının eski ve güzel tatlılarından kestane şekeri için biraz daha uğraşmamız gerekiyor. Önce, dış kabukları soyulacak; sonra iç kabuklar soyulacak hale gelene kadar hafif ateşte kaynatılacak. Artık, tamamen çıplak hale gelen lezzet topakları, hazırlanan şerbette, kaynatılmadan, hafif ateşte iki saat süre ile pişirilecek ve soğuması için bekletilecek. Evde kestane şekeri yaparken en çok dikkat edilmesi gerekense, kabukları soyulmuş kestanelere çocukların bitmek bilmez saldırıları olsa gerek...

Sıkı bir nişasta, sakkaroz, protein ve tanen deposu olan kestane, gelişme çağındaki çocuklar için çok yararlı bir gıda. Ayrıca, kabuklarının kaynatılmasıyla elde edilen çayın ateş düşürücü ve sinirleri yatıştırıcı bir etkisi olduğu bilinir. Kan dolaşımını düzenleyen ve kasları güçlendiren kestanenin yararları, saymakla bitecek gibi değil.

Kestane birçok et yemeğinin de sıkı bir müttefidir. Yılbaşlarının mütemmim cüzü kestaneli hindileri unutmak mümkün mü? Ya gerçek bir tat deryası olan kestaneli pastalara ne demeli? Karadeniz köylülerinin genç sürgünlerinden sepetler ördüğü, arıların çiçeklerinden ürettiği balın rayihasına doyum olmadığı kestanenin, doğanın verdiği en muhteşem hediyelerden biri olduğuna kuşku yok. Soğuk, sisli ve rüzgârlı sonbaharın son günleri kışın ayazına doğru devrederken, geçmişte olduğu gibi şimdi de kestanenin sıcak dostluğunu kendinizden esirgemeyin.