KIBRIS MACUNLARI

https://gurmekibris.com

Kıbrıs Türk insanı misafirperverdir. Bu misafirperverlik okumuşluk veya makamla ilgili değildir. Toplumun her kesimindeki insanımız aynidir. Köylüsü Kentlisi hiç fark etmez.
Evine gelen misafire önce kahve yapar. Kahvenin yanında bir bardak da soğuk su vardır. Aradan kısa bir zaman geçince (yarım saat ? bir saat) misafirlere macun ikram edilir. Macun, yumuşak şeker veya şekerli yiyecek anlamındadır. Kıbrıs Türk insanı, çeşitli meyveleri, çeşitli yöntemlerle macun haline getirip saklamasını ve misafirlerine ikram etmesini bir sanat haline getirmiştir. Buna Kıbrıs Türkünün macun kültürü de diye biliriz. Kavanozlarda korunan bu macunlar yeri ve zamanı geldiğinde özel olarak yapılmış macun tabaklarına konur. Yanına da macun çatalı veya macun kaşığı yerleştirilir. Her kişi için bir bardak da soğuk su konur. Tepsiye yerleştirilir ve misafirlere tek tek sunulur. Yedikten ve suyunu içtikten sonra ?Afiyet olsun? denir ve boşalan kaplar hemen toplanır, misafirin elinde bırakılmaz, ikinci teklif edilir. Genelde ikinci alınmaz, teşekkür edilir. Bu da insanımızın ince düşünceli oluşunun bir göstergesidir.
Bir evde her türlü macun bulmak imkansızdır. Ancak, hiç macun yapılmayan ev yoktur.
Misafire ikram edilen yanız kahve veya macun değildir.Duruma ve ortama hatta zamana göre ikram değişebilir. Bağ köylerinde taze veya kuru üzüm, sucuk, köfter, badem-incir yetişen köyde badem veya kuru incir ikram edilebilir. Bazıları çarşıdan aldıkları sarı-mezdekili leblebileri sultani kuru üzüm (kişniş) ile karıştırarak konuklarına ikram ederler.
İkramlar ille kuru olmak zorunda değildir. Yaşanılan çevrenin ürünleri de olabilir Yenidünya, dut yemişi, kavun, karpuz, özellikle kokusu iştah açıcı olan san mayıs elması, ovadan toplanmış gonnara, bazı köylerde iğde bunlardan bazılarıdır.
İçecek olarak neler sunulurdu? Bu ikram da zamana ve mekana bağlı bir durumdu. Şehirlerde çeşitli şerbetler sunulurdu. Bunlar, çok yaygın olan bal ve gül şerbetleri idi. Bazıları macunların akıdeleri (şurupları) belli ölçekte sulandırılıp misafirlere ikram edilirdi. Köylerde ise bal şerbetinin dışında şerbet yok gibiydi. Yalnızca son baharda pekmez yapılırken çıkarılan harnıp şurubu bir kaç hafta ikram edilebilirdi. Soğutma-saklama yöntemleri henüz yoktu. Ancak köylüler başka bir yönteme baş vuruyorlardı. Henüz olgunlaşmış ama sararmamış mandolin (mandalina) toplayıp sıkarlar, çıkan şıra bire bir şekere karıştırılıp ?bir kaynama? alacak kadar ısıtılmakta,ve şişeşelere konup sıkıca kapatılmaktaydı. Gereğinde alıp sulandırılmış olarak misafire ikram edilmekteydi. Ayni yöntem ekşi (limon) ve portakal için de uygulanıyordu. İçinde misafirlere ikramda bulunulan cam bardaklar, macun tabakları, çatal ve kaşıklar özeldi. Bunlar misafirlikler veya ?misafir takımı? idi, gündelik kullanılmazdı. Son yıllarda, her türlü meşrubatın piyasaya sürülmesi bazı tatlıların fabrikada yapılır olması, pastahanelerden pek çok çeşit pastanın hazır alınabilmesi, pahalılık olayı ve kadınların büyük bir bölümünün çalışır olması, macun yapmasını geriletmiş, toplumun bu güzel alışkanlığı unutulmağa yüz tutmuştur. Bu konuda yapılan araştırma ve yayınlar unutulmayı yavaşlatmıştır. Halbuki böyle bir kültürü yaşatmak hepimize borçtur.

© lezzetler.com tarif no:130957 • adı:Kıbrıs Macunları • gönderen:devri alem • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:19