



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIŞ LEZZETLERİ

THY Skylife

Sıcak havaları geride bırakırken, tabiat yeni düzene geçmeye hazırlanır. Manav ve pazar tezgâhlarında geleneksel usullerle yetiştirilmiş mis kokulu tarla domatesleri yerini alır. Tarla domatesleri kavramı, domatesin hormonsuz doğal ortamda yetiştirildiğini ifade eder. Tezgâhlardaki bu domatesler eylül ayının ortalarına doğru, artık yarı kırmızı-yarı yeşil olarak tezgâhlarda ye bulur. Bu sırada ayva ve nar çıkar sahneye. Ayvanın çiçeği yazı müjdelerken meyvesi de sonbaharın habercisidir. Nar, elma, lahana, pırasa, karnabahar, kereviz, (Osmanlı kültüründe kış enginarı olarak bilinir) helvacı kabağı gibi başlıca meyve ve sebzeler boy gösteririr. Denizlerimizde balık ve balıkçılık mevsimi, Ağustos'un ortasında başlar. Balıkçı tezgâhlarında canlı canlı yer alan balıkların görüntüsü ve tezgâhtarların coşkulu çığırkanlığı, çarşıya neşe ve mutluluk saçar. Seyyarların sattığı salatalık ve sütlü mısır gibi yiyeceklerin yerini, sonbahara doğru kestane kebab, havaların daha da soğumasıyla birlikte sahlep ve boza alır.

Doğa, kışa geçiş belirtilerini sunmaya başladığında, insanlar aslında yazdan çıkmamıştır henüz. Zira doğa, henüz keskin bir şekilde rengini dönüştürmemiştir; alıştıra alıştıra, yavaş yavaş hazırlar insanları kışa ve soğuğa. Bu amaçla, insan metabolizmasının soğuklarda ihtiyaç duyacağı besin maddelerini içeren ürünlerini de kış gelmeden gönderir pazarlara. Buradaki mesajın açık ifadesi şudur; mevsim değişiyor mutfağınızı ve yediğiniz yemekleri gözden geçirin!

KESTANE KEBAB

İstanbul gibi bir mega kentte, gerçek bir sonbahar yaşamak hayal değil. Eylül ayının sonlarında, İstanbul'un iki yakasında bulunan ormanlara gittiğinizde, kestane ağaçlarında, iğneli topların içindeki kestaneler toplanmayı bekler. İki hafta içinde kestane kabuklarıyla kaplanır orman yolları. Sadece kestane değildir bu ormanlarda yetişen yemişler. Ceviz, fındık, kocayemiş, yabani erik türleri ve yabani armutlar hemen sonbaharın başında toplanmayı bekler. Hele bir de sonbahara bol yağışla girmişsek, mantarın birçok çeşidini bulmak mümkün olur.

Anadolu halkının sonbahara hazırlık aşamasında oluşturduğu görüntüler ise bizleri binlerce yıl öncesine taşır. Hasat zamanı, çetin kış şartlarında beslenebilecek yiyecek kaynaklarının üretilmesi için büyük emek harcanır. Anadolu insanı, bu hazırlıkları festivallerle, şöenlerle müthiş bir keyif ortamına dönüştürür, ki bana sorarsanız bu şöenler, asırlardır süren ve dünyaca izlenmesi gereken en önemli gastronomik etkinliklerdir.

Anadolu'daki hasatın sonunda ortaya çıkan yemeklik üretim, kış boyunca ilkbahara kadar mutfakları şenlendirecektir. Sonbahar, insanları kışa hazırlayan güzel bir geçiş mevsimidir. Her ne kadar yaz mevsiminin bitimi hüznü getirse de sonbaharın derin keyifli lezzetleri, insanları zorlu kışa hazırlar. Özellikle Anadolu'daki sohbet meclisleri, insanları biraraya getirir. Bu meclislerin kendine özgü ikramları vardır ki, bu ikramlar sohbet meclisine adını verir. Bunlardan biri de Anadolu'da ve öncesinde tüm Türk topluluklarında belirgin bir gelenek olarak yerleşmiş olan helva sohbetleridir.. Köy meclisini oluşturan erkeklerin biraraya gelerek kiminin "çekme", kiminin "keten helvası" dediği helva yapılır. 5 - 10 kişi biraraya gelerek, ağdalanmış bir şeker kütesini tel tel oluncaya kadar çekerek büklerler. Bu sırada maniler ve türküler okunur. Helvanın yapımı bittikten sonra parçalar halinde koparılır, katılanlara dağıtılır. Tatlı yenir, tatlı konuşulur. Kırsaldaki tevazulu helva sohbetleri, zamanla Osmanlı Sarayı elitlerinin önemli bir eğlencesi haline de gelmiştir.

Lale devrinde, yaz aylarında "sa'dabat" ve "çerağan" (Çırağan) eğlencelerinin yerini kışın helva sohbetleri almış. Osmanlı elitlerinin helva sohbetlerinin, bugün eğlencesinden eksik olmadığı anlatılır. Helva sohbetleri düzenlenmesi, Osmanlı'da bir statü göstergesi haline almıştır. Şairler, müzisyenler ve nüktedanların katıldığı bu toplantılar sadece helva değil birçok yiyecek ikramıyla da gerçekleşmiştir. Soğuk kış gecelerinin vazgeçilmezi olan bu sohbetler, esnaf teşkilatlarının ortadan kalkmasıyla yok olmuş, fakat Anadolu'da, çeşitli bölgelerimizde bu sohbet meclisleri keyifle devam etmektedir. Bilinmez ki, belki de bu gelenek, büyük kentlerimizde, eski popüler günlerine geri döner bir gün.