MAKARNANIN DAYANILMAZ LEZZETİ

Bekarların yapmayı en iyi bildiği, işten gelen hanımların hemen ateşe koyduğu, çocukların köftenin yanında bayılarak yediği yemek desem. Herhalde çoğumuzun aklına hemen makarna gelir.

Makarnayı sevmeyen yok gibidir. Makarna deyince sadece fabrikadan çıkan, durum buğdayından mahsul irmikten yapılan makarnadan söz etmiyorum. Erişte, mantı pilahur, şehriye, kuskus, cimcik ve buna benzer evde yapılan çeşitler de geleneksel makarnalarımızdır. Türkler makarnayı yüzlerce yıldırı evlerinde hazırlarlar. 1922 yılından itibaren de fabrika koşullarında üretmeye başlamış. Bizler demek ki makarnayı çok seviyoruz ki üretimde dünya ikincisi, tüketimde beşincisiyiz. Birinci tahmin edildiği gibi; İtalya.

Bir şekilde makarna mutlaka sofralarımızda yer bulur. Bazen Avrupai havasıyla spagetti, mistik tarzıyla nodle, buram buram Anadolu kokusuyla mantı olarak karşımıza çıkar. Pilavlar bile şehriyeyle renklendirilir. O kadar sevimli bir yiyecektir ki, genç kızlar yemek denemelerine ilk kez onunla başlar.

Günümüzün hemen her saatinde rastladığımız bu karbonhidrat zengini, ‘B’ vitamini deposu, proteini yüksek, gıda çabuk hazmolur ve kısa sürede enerjiye dönüşür. Yaygın bir inanış vardır “makarna kilo yapmaz, şişmanlatan sosudur” şeklinde. Aslında kararından fazla tüketilen her yiyecek gibi makarna da pek ala kilo aldırır. Makarnanın sahip olduğu besleyici öğeleri çoğu zaman kaynama suyuyla birlikte atarız. Hatta pratik bilgiler literatüründe makarna suyunu değerlendirme teknikleri bile vardır. Makarna suyuyla bulaşık yıkayın, çorba yapın gibi. Galiba bu yapılan yanlış için teselli fikirleri. Çünkü fazla suda haşlayıp dökmeye gerek kalmadan da makarna pişirilebilir. Korkmayın yapış yapış olmaz, kıvamı bozulmaz. 1 paket makarna ½ kg. dır. 5 su bardağı su tencereye bırakılır, 5 çorba kaşığı sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir ve kaynatılır. 1 paket makarna suya boşaltılır. Su yeniden kaynamaya başlayınca ateş kısılır, kapak yarım kapatılır, 10 dakika kadar pişirilir. İyi ve markalı makarna yapışmaz, eğer yapışma durumu olursa, 1 çay bardağı soğuk su eklenir ve karıştırılır. Bundan sonra istediğimiz sosla lezzetlendirebilirsiniz. Artık suyu kalmadığı için de nasıl değerlendirelim diye bir sorun olmaz.

Makarna, düzenli yemek pişirilen, sofra kurulan evlerde ana yemek olarak değerlendirilmez. Her zaman için tembel yemeği olarak kabul edilir. Oysa ziyafet sofralarına yakışık şıklıkta makarna tarifleri vardır. Gösterişi, lezzeti, emeği o kadar fazladır ki, benim diyen tariflere taş çıkartır. Son zamanlarda hanımların çay saatlerine de sızan makarna, gözde salataların ana maddesi olarak kullanılır oldu. Tariflerin yarış halinde olduğu şu zamanlar da sayısız biçimiyle sanki çağ atladı makarna. Bir de çok kez duymuşunuzdur “ben makarnayı bile ekmekle yerim.” Aslında ben bunu makarna seven her kesten duydum. Demek ki ülkemizde bu yemek ekmeksiz tüketilmiyor. Ekmeği ekmekle yemek gibi bir şey sonuçta, neyse.

Bilirsiniz İtalyanlar hep sahip çıkarlar. Spagetti, ravioli, lazanya çeşitleriyle makarnanın mucidi olduklarını iddia ederler. Oysa milattan önce 1500 lü yıllarda Çinlilerin yazıtlarında bu yemeğe rastlarken aynı dönemde Roma’nın kayıtlarında adı geçmiyor. Araplar da benimserler bu karbonhidrat deposunu. Tam olarak makarna demesek de kuskus Fas’ın milli yemeğidir. İtalyanlar makarna literatürüne sahip olan millet olarak hafızalardadır dedik. En favori sosları napoliten (domatesli) ve bolonez (kıymalı), en popüler biçimleri de penne, taglitella, fusuli, linguni, conchiglie’dir.

Makarna tüketimini teşvik etmek ne kadar doğru bilmiyorum. O bizim geleneksel mutfak kültürümüzün sadece küçük bir parçası. Bizim bu hamur işini ön plana çıkartmak gibi bir kaygımız olamaz. Makarna, Türk mutfağına el emeği olarak giren, zahmetli bir yemek olarak değerli. Fabrikasyon kısmı geleneksel bir anlam ifade etmiyor.

Gerçi yeni nesil yalnızca makineden çıkan makarnanın biçimini ve tadını biliyor. Zaten zamane annelerin de erişte kesmek gibi kaygıları da yok. Belki de haklılar, her şeyin bu kadar kolaylaştığı bir zamanda erişte yoğurmak, açmak, kesmek, kurutmak çağ dışı gelebilir. Artık anneler büyükannelerden kalan lezzetleri marketlerden fazla para vererek bulabiliyor. Ne yazık ki hazıra koşuyoruz ama harcadığımız enerji yediğimizi yakmaya yetmiyor.

Evet her şeyin hazırı var, kolayı var. Dolayısıyla makarna ve çeşitleri de bol miktarda bulunuyor. Tencereler makarnayla da olsa kaynama gayretinde. Buna da şükür. Eve hiç değilse bir yemek kokusu yayılıyor.