



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜSKÜLÜ BEN OLAYIM MISIR

THY Skylife

Çocukken her mevsimin kendine özgü bir kokusu, tadı, hatta sesi vardı... Karanlık kış gecelerinde burnumu kar tadında cama dayayıp, bozacinın geçişini biraz da korkuyla seyrettiğimi hatırlarım: "Bozaaaa"... O yüksek perdeden evimizin içine dek gelen sesi hâlâ kulaklarımda çınlar. Yazın gelişi de sokaktan gelen seslerden belli olurdu biraz. "Domates, patlıcaaaaan" ya da "Dolmalık biber geldi hanımım"a aldırılmaz, "Dondurma kaymaak"ın peşinde koşardım. El arabasına koyduğu kaynar kazanlarıyla sokak sokak gezen mısırıcının yarattığı heyecan da başka türlüydü elbet. "Çocuğa bir sütlü mısır" derdi annem. Yeşil mısır yapraklarına sarılan sıcak kaynamış mısır, bol bol tuzlandıktan sonra minicik elime tutuşturulurdu. Ha, tabii bir de közde mısır ile sinema girişlerinde görüp de tutturduğum patlamış mısırlar vardı. Günahlarını almamalım, onların tadı da başka güzeldi. Bugün hâlâ yazın geldiğini, mısırıcıların sokaklarda arabalarıyla sökün etmesinden anlarım. Sarı sarı tanelerini dayanılmaz bir iştahla mideye indirirken de yüzyıllar önce onu Yenidünya'dan taa buralara getirmeyi akıl eden Kolomb'a teşekkür ederim, taa içimden. Amerika kökenli olan mısır, buğdaygiller ailesinden. 'Samanlı' ve 'küçük taneli' diye tanımlanan tahılların tersine, büyük taneli, kalın saplı, sık dizili tanelerle donanmış bir tahıl. Mısırın yabancı olarak yetişen ilk türü bilinmiyor. Ancak bu tahılın yapısal özellikleri Meksika'daki yüksek yaylalarda kendiliğinden yetişen kimi buğdaygillerde bulunuyor. Mısır, Eskidünya'nın tarımla ilgilenen toplulukları tarafından bilinmeden önce Orta ve Güney Amerika'da yetiştiriliyormuş. Bugün dünyadaki toplam mısır üretiminin yarısı, Amerika'da yapılıyor. Kolomb öncesi Amerika kıtasında, Aztekler ve Toltekler tarafından yetiştirilen mısır, bu halkların da başlıca besin kaynağıymış. Mısır daha sonra ABD'nin güneyindeki Kızılderililer, Guatemala'daki Mayalar, Kolombiya'daki Çibçalar ile Peru'daki İnkalar ve Keçuvalar tarafından da hızla benimsenmiş. Peru'da, Kolomb öncesi döneme ait mezarların çoğunda mısır kalıntıları bulunmuş. Kökeni MÖ 4000 veya 6000 yıllarına kadar uzanan bu 'mısır uygarlığı'nı Eskidünya, 1400'lü yılların sonunda keşfetmiş.

Kolomb'un İspanya'ya dönerken Amerika'dan getirdiği mısır, 15. yüzyılda Asya'ya ve Akdeniz'in kuzeyindeki ülkelere, 16. yüzyılda da Batı Afrika, Hindistan ve Çin'e götürülmüş. Türkiye'ye Kuzey Afrika yoluyla Mısır ve Suriye üzerinden geldiği ve bu nedenle bu değerli tahıla 'mısır' adı verildiği sanılmakta. Türkiye'den Orta Avrupa ülkelerine yayıldığı bilinen mısır, Fransa'da İspanya buğdayı, hintdarısı gibi isimlerin yanı sıra, Türk buğdayı denmesinin sebebi de bu olmalı. Mısır, Türkiye'de en fazla Karadeniz Bölgesi'nde yetiştiriliyor ve en çok da burada tüketiliyor. Karadeniz insanının yaşamının önemli bir parçası mısır. Her evin bahçesinin bir tarafı mısır tarlası. Ve o tarlanın diğerlerinden ayrıcalıklı, belki birazcık da kutsal bir tarafı var. Nasıl olmaz? Karadenizlilerin bütün bir sene ekmeğini yaptıkları, yemeklerine kattıkları, pişirip yedikleri, hayvanlarına yedirdikleri başlıca besin maddesi, mısır. Belki de bunun için çocuklarına bakar gibi bakıyorlar mısırlarına. Ekiyorlar, daha iyi yetişmesi, bire üç-dört vermesi için toprağını havalandırıyorlar. Ona zarar verecek otlardan, böceklerden korumak için ilaçlıyor, temizliyorlar.

Sonra çocukları büyüünce, boylarını aşınca, meyvelerini elleriyle topluyorlar. Onların gözünde öyle değerli ki mısır, onu saklamak için özel ambarlar yapmışlar tam da evlerinin yanı başına, öğütmek için de değirmenler. Mısırın ekme haline getirilmesi epey zor bir iş. Toplanan ve kurutulan mısır koçanlarının üzerindeki mısır taneleri koçandan ayrılıyor. Ayrılan bu taneler, bir değirmene götürülüyor ve burada öğütülerek mısırunu haline geliyor. Elde edilen bu mısırunundan artık mısır ekmeği yapılabilir. Bu kadar uğraştan sonra yapılan mısır ekmeği, hem sağlıklı hem de verilen zahmete değecek lezzette oluyor. Mısırunu Amerika'da peksimet, bazı Avrupa ülkelerindeyse lapa ve pasta yapımında da kullanılıyor. Mısırlar tarladan toplandığında, gülüyor bütün yüzler. Tazecik mısırları yemek için geceleri ateşler yakılıyor, kazanlar kaynatılıyor. Ateşin başında oyunlar oynanıyor, sohbetler ediliyor. Ateşin aydınlattığı yüzler gülüyor, çünkü hasat zamanı bitti. Artık, ektiklerini biçtiler. El emekleriyle, özenle yetiştirdikleri ürünlerini yiyorlar, yediyorlar.

Ve daha da önemlisi onlar için, hayvanlarını besliyorlar bu mısırla. Alın teri dökerek yetiştirdikleri mısırlarıyla, günlük hayatlarında en az onun kadar yaşamsal değeri olan hayvanlarını besliyorlar. Bugün dünyada, mısır hâlâ çok değerli ve yerleşmiş bir mısır kültürü var. Belki ilk yetiştirildiği, belki de en çok yetiştirildiği yer olmasından dolayı Amerika, tadına doyum olmaz bir mısır kültürüne sahip. 'Popcorn' (patlamış mısır) ve daha sonra ortaya çıkmış olsa da mısır cipsleri, bugün pek çok kişinin vazgeçilmezlerinden. Film seyredirken bir taraftan da atıştırdığınız, koca karton kutuların içindeki mısırların sinema keyfine ayrı bir tat kattığı şüphesiz.

Çocukluğumuzun kış gecelerinde sıcak sobanın başında mısır patlatan büyükannelerimiz masalların yanında eşsiz bir tat sunardı. Bugünse patlamış mısır makineleri ve büyük ekran televizyonlarımız var. Bu yeni moda 'popcorn'lar eskisi kadar tat vermese de, sokak satıcılarının sattığı altın dişli mısırların tadı da kokusu da hâlâ eski kıvamında...

\* Prof. Dr. Metin And, Türkiye Bilimler Akademisi üyesi.