



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI ÇORBALARI

Ömür Akkor

Türk ve Osmanlı mutfağının belki de en önemli yemek pişirme biçimi çorbadır. Tahıl ve çoğu zaman içine et, balık ya da tavuk konularak pişirilen çorba, bir öğün yemek yerine de geçer.

Yeniçeri ocağının birliğini sembolize eden çorba kazanı nın devrilmesi başkaldırı göstergesidir ve burada "çorba" simgesel bir işarettir. Yine savaş esnasında çorbanın kay nadığı kazanın düşman eline geçmesi bir yeniçeri orta sı için büyük bir mahçubiyet olarak kabul edilmektedir.

Kısaca çorba şimdilerde alelade bir başlangıç olarak algı lansa da büyük Türk mutfak kültürü için çok çok önemli manevi anlamlara sahiptir.

15. yy. ve sonrasında da sofralarda daha da çeşitlenen çorba 18. ve 19. yy.'da ise altın çağını yaşamaktadır. 18. yy.'a ait bir yemek kitabında soğuk içilen balık çorbasın dan, 19. yy.'da İstanbul seyahatnamelerinde soğuk francala çorbasından bahsedilmesi, bu çeşitliliğin önemli göster gelerindedir. Hatta II. Mahmut tarafından açılmış ba tılı anlamda ilk tıp fakültesi Mekteb i Tıbbiye i Adliye i Şahane hocalarından Mehmet Kamil, yazdığı ilk Türkçe yemek kitabımız olan Melce'lüt Tabbahin'in önsözünde bu çeşitlilikten sıkılarak Yahni kebâb u mâst bâ hergiz neyâyed piş i mâ Ey tâl i bed baht ı mâ hep şûrba hep şûrba Önüme asla yahni, kebab ve bozcaaş gelmez Ey kötü talih bizim bahtımıza hep çorba hep çorba mı gelecek dizeleri ile kitabına başlar.

Tutmaç, oğmaç, ciğer, badem, çerkes, düğün, tavuk suyu, mantı, buğday ve ayran çorbaları her dönem en meşhur çorbalar arasındadır. Bunların dışında bozca, erişte, erik, işkembe, piring, kelle, paça, sumak, nane, balık, un, tatar, nohut, süt, mestane, ekşili, hamur, lohusa, kulak, ak, bozca çorbaları en çok bilinen çorbalar arasındadır.

Yine mutfak kültürümüzde çorbayı ortadan yemek kim se bilmese de içinde büyük bir nezaket barındırır. Tah ta kaşıkla ortadan çorba içilirken, kaşığın ortadan ikiye uzunlamasına bölündüğü kabul edilip, kaşığın yarısı du dağa değdirilir, diğer yarısı çorbanın kasesine daldırılır. Böylece hiçbir zaman dudağınıza değen taraf, kasedeki çorba ile temas etmez. Hatta mevlevilikte ortadan çorba içilirken masada su içmek istenirse kaşıklar masaya bırakılır, su içmek isteyen kişi suyunu içip bardağını masaya bırakıncaya kadar hakkı olan bir kaşık çorbayı biz içeriz korkusuyla çorba içmeye devam edilmez.

Çorbaların belki de en çok rağbet gördüğü sofralarsa iftar sofralarıdır. İster yaz ister kış olsun, iftar sofralarında çorba bulunmaması pek mümkün değildir. Günümüzde mercimek, ezogelin, yayla, tavuk suyu gibi pek az çeşidi hafızamızda tutsak da, büyük Türk mutfak kültüründe çorba önemli bir yere sahiptir. Hastaya tavsiye edilir, yoksula dağıtılır, misafire ikram edilir.