



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE HAKKINDA

Metin Okutan

Türk mutfağının farklı lezzeti pidenin bilinmeyenleri

İyi bir pide için bazı kurallar var, kaliteli malzeme bu işin de olmazsa olmazı. Öncelikle taş fırın gerekiyor. Sonra fırında yanan ağaçların cinsi konusu var ki, çam, kestane gibi reçine ve kimyasal üreten türlerin fırına girmesi "cinayetle" eşdeğer. Kızılgaç, gürgen ya da meşe en iyi seçim.

Türk mutfağının farklı lezzeti pidenin bilinmeyenleri

Evin en küçüğü olmak çoğu kez zordur. Dışarıdan bir şeyler almak lâzım geldiğinde ilk akla gelen olursunuz.

Eğer küçük bir yerde yaşıyorsanız bu zorluk katlanır. Kendi evinizin ihtiyaçları dışında komşuların, hatta mahallenin ihtiyaçları için de koşturmanız mümkündür.

İğneden ipliğe ufak tefek ne gerekiyorsa satın almak için koşuşturduğum günler çok gerilerde kalsa da, anılar canlı. En sevmediğimse soğuk kış günlerinde, pazar sabahları sıcak yatağımdan gönülsüzce kalkıp, herkes uyurken Paşa Dayı'nın fırınına giderek pide yaptırmaktı.

İŞİNİN EHLİYDİ PAŞA DAYI

Paşa Dayı bazen bana "acı", bütün itiraz homurtularını şöyle bir bakışıyla yok ederek sıranın en başına beni alırdı. Yoksa uzun bir süre beklemek zorunda kalırdım. Ağzından hiç düşürmediği sigarasıyla işinin çok ehli biriydi. Üst üste yığıldığı farklı büyüklükteki fırın küreklerini büyük bir ustalıklarla kullanırdı. Aslında adı Abdullah'tı.

Harp yıllarında, ekmeğin karne ile satıldığı günlerde bir dilim daha fazladan alabilmek için Osmancık Halkı'nın kendisine yakıştırdığı bir isimdi bu. Paşa adını o denli benimsemişti ki, işyerine Paşa Fırını demekle bir sakınca görmemişti. Herkes Onu Paşa adıyla benimsemiş ve sevmişti. Nurlar içinde yatsın.

HER SOKAKTA BİR PİDECI

Türk milleti olarak pidenin "hastasıyız" demek yanlış olmaz. Her şehirde, her kasabada pide fırınlarıyla karşılaşmak "doğal bir sonuç." İş o boyutlara vardı ki, bırakın şehri, kasabayı hatta mahalleyi neredeyse her sokakta bir fırın sürpriz sayılmıyor. Şurası da bir gerçek, pide en kolay ulaşılan, en lezzetli, en doyurucu yiyeceklerden biri. Evde yemek yok diye telâşa kapılmak gereksiz, en sevdiğiniz pide bir telefonla kapınızda. Marka olup şubeleşenlerin yanında, yılların tecrübesiyle geleneği muhafaza ederek uzun yılları deviren işletmeler, gündelik hayatımızın önemli varlıklarından.

Genelde klâsik Karadeniz pidesi başrolde. Daha modern olan "yeni yetme" mekânlarda ise enginarlı, mantarlı, karidesli pide çeşitleriyle karşılaşmak mümkün. Gelenekçi bir damak tadınız varsa bu tip yerler pek size göre değil. Karadeniz pidesi yapan işletmelerde açık-kapalı hazırlanan kıymalı, kavurmalı, karışık, peynirli türler; pide sever lezzet tutkunlarının gözdesi. Her işte olduğu gibi bu konuda da iyi yapan yer var, daha az iyi yapan yer var. Mekân bolluğu mukayese yapmaya "fazlasıyla" imkân tanıdığı için, en iyisini seçmeyi de kolaylaştırıyor.

TAŞ FIRIN OLMAZSA OLMAZ

İyi bir pide için bazı kurallar var, kaliteli malzeme bu işin de olmazsa olmazı. Öncelikle taş fırın gerekiyor. Sonra fırında yanan ağaçların cinsi konusu var ki, çam, kestane gibi reçine ve kimyasal üreten türlerin fırına girmesi "cinayetle" eşdeğer. Kızılgaç, gürgen ya da meşe en iyi seçim.

YENİLMEZ BİR ŞÖVALYE GİBİ

Fırın sıcaklığının 250-350 derece olması ideal kabul ediliyor. Pideyi pişirme sırasında çevirirken yerinin değişmemesi de önemli bir etken. Bir de yılların tecrübesiyle kazanılan ustalığı saymalıyız. İyi bir ustayı kürek tutuşundan anlayabilirsiniz. Sıradan bir zanaatkâr olmanın ötesindedir o. Fantastik bir dünyanın yenilmez şövalyesinin, kılıcını şiir tadında kullanmasına denk bir kullanıştır onunkisi. İşini ne kadar sevdiğinin, önemseydiğinin göstergesidir. Böyle bir ustanın fırınından lezzetsiz bir pide çıkma ihtimali imkânsız gibidir. Bir pide fırınına gittiğinizde, ustanın küreğini nasıl kullandığına dikkat kesilirseniz anlatmak istediğimi göreceksiniz.

İLK TADIŞIN HEYECANI

Her tür pideyi sevmeme rağmen kapalı pide gönlüme daha yakın geliyor. Pişip önünüze geldikten sonra, içinde neler "olup-bittiğini" ilk gören, tadan olmanın verdiği heyecanı çok başka bulur, bunu yaşamamanın ayrı bir güzellik olduğuna inanırım. Peynirli-yumurtalı "açık" Sürmene pidesine gözlerimi "kapatmak" gibi bir "yanlışın" içinde olmadığımı hemen belirtiyim. Zaman zaman bu türlerin "hatırını" sormak ise "hava değişimi"nden çok farklı değil yani, gayet iyi geliyor.

PATLICANLI PİDE HÜSRANDI

Pide Karadeniz Bölgesi'nde daha yaygın. Bafra Pidesi, Samsun Pidesi Trabzon, Sürmene Pidesi, Kastamonu

Kır Pidesi gibi çeşitler bunun ispatı. Farklı bölgelerimizde yapılan lâhmacunu, etli ekmek türlerini, Adıyaman'ın "hitap" adındaki hamur işlerini pide kategorisine dahil etmeye çalışanlar olsa da, bu bana pek doğru gelmiyor.

Geçenlerde modern "zincir pidecilerin" birinde sırf merakımdan patlıcanlı pideyi denemek istedim. Sonuç hüsrandı. Onca sevdiğim pideye mi yoksa patlıcana mı haksızlık edilmişti karar veremedim. Bazı lezzetler zorlamayla olmuyor. İyi niyetle yola çıkmak her zaman iyi sonuç vermiyor. Denemeler "mutlu sonla bitmiyorsa" tadında bırakmak en doğrusu. İnatlaşmak verilen emekleri de heba ediyor.

OSMANCIK PİDESİ

Bizim evde pide sıklıkla tüketilirdi. Adı bile bir heyecan dalgasına sebep olurdu. "Memleketim olduğu için söylemiyorum" Osmancık Pidesi hakikaten tanıtımı yapılamamış çok farklı bir lezzet. Genelde pidenin iç harcı evlerde herkesin kendi damak zevkine göre hazırlanır. Kıymalı pide yaptırılacaksa, kıymanın mutlaka kavurulmuş olmasına dikkat edilir.

Yemeklik doğranmış soğanla bir kez daha kavrulmuş kıymaya arzuya göre, kırmızı ya da kara biber ilâve edilir. Ispanak (pancarlı denir) mutlaka kavrulur ve yağda pişirilmiş yumurtayla karıştırılır. İçine yine arzuya göre bir miktar kıyma, pastırma, sucuk veya çökelek eklenir. Sıf çökelekli pide de çok sevilenler arasındadır. Beyaz peynirli isteniyorsa, peynir rendelenip kıyılmış maydanozla harman edilerek bir iç hazırlanır. En sevdiğim ise yumurtalı pidedir. Açılmış hamurun üzerine kırılan yumurta, beyazıyla birlikte elle iyice yayılır, her iki ucundan çekilerek uzatılıp fırına sürülür. Tereyağıyla yağlandıktan sonra ise "yeme de yanında yat" sözüne haksızlık etmeyen bir lezzet olup çıkar. Peki nedir Osmancık Pidesi'ni bu denli ayrıcalıklı kılan? Öncelikle Karadeniz pidesi gibi kapalı pide "sınıfına" dahildir. Fakat hamuru daha yumuşak, daha akışkandır. Elinizle fazla zorlanmadan incecik açmanız mümkündür. Bu kolaylık, bu incelik, bu yumuşaklık börek tadında pidelerin ortaya çıkmasına sebep olur. Osmancıklı'nın pideleriyle övünmesi beyhude değildir. Tadıp da beğenmeyen henüz yoktur. Ne yazık ki fazla tanınmıyor. Bu gidişle de pek tanınacağı yok, yerel bir lezzet olarak kalmaya mahkûm görünüyor. Oysa bir müteşebbisin çıkıp bu müthiş lezzeti kendi "sınırları ötesine" taşımalarıyla, çok "tadında" bir işe imza atması herkesi memnun edecektir.

