



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLER

Metin Okutan

Reçel sevmeyenimiz pek yoktur. Genelde kahvaltı sofralarının "demirbaşı" olarak görülse de, günün her saatini tatlandıran, renklendiren, neşelendiren bir güzelliştir reçel.

Ciddi kaynakların hemen hepsi reçel ve marmelâdın Ortadoğulu olduğundan söz eder. Mutfak tarihçileri ise Haçlılar'ın Ortadoğu'ya "geliş-gidişleri" sırasında tanıyıp sevdiklerinden bahisle, nasıl yapıldığını öğrenerek yanlarında götürdüklerini anlatır. Avrupa'nın reçel ve marmelâdla tanışması böyle olmuş.

Şekere gelince... Çin ve Hindistan'la ilgisi malûm. Çinliler'in tatlıyla arası biraz "limonî." Hintliler'in de meyveyle şekeri bir arada düşünmemeleri, mutfaklarında reçele pek rastlanmamasına neden olmuş. Bu durum, "şeker yolu" üzerinde 3. durak olan Ortadoğu'ya, reçel ve marmelâdın "anavatanı" ünvanını kazandırmış.

Bu konuda bir başka güzellik ise, "tarih sahnesine" Ortadoğu'dan çıkan kahveyle reçelin birlikteliği. Zengin Arap konaklarında misafirlere kahve ikramından hemen sonra, cam veya kristal bardaklara konulan birkaç çeşit reçel, küçük kaşıklar ve bir bardak içinde su getirilirmiş. Misafir temiz kaşıkla dilediği reçelden alır yer, kirlenen kaşığı da su dolu bardağa bırakmış.

Bu geleneğin Osmanlı'ya 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren geldiği sanılıyor ama bir farkla; Osmanlı kahve ikramından önce reçel ve tatlı sunmayı daha uygun görmüş. İstanbul'da unutulmuş fakat İzmir ve çevresinde yakın zamana kadar devam eden bu gelenek, Antalya'nın bazı aileleri tarafından günümüzde hâlâ sürdürülmekte.

Pek çok meyve ve çiçekten reçel yapılıyor. Osmanlı'nın "gülbeşeker" dediği gül reçeli, bugün hâlâ en çok sevilen ve tüketilen reçel türüdür. Kültür ve sanatımızın güle olan ilgisine bakınca, bu durum çok da şaşırtıcı gelmiyor.

15. yüzyıl Osmanlı kayıtlarında gülbeşeker, ağaç kavunu (turunçgillerin bir türü), limon kabuğu, zencefil hatta ceviz reçeline rastlanırken, 16. yüzyıldan itibaren reçel çeşidinin çok zenginleştiğine tanık oluyoruz. Hâlâ yapılanların dışında kavun, menekşe, fulya gibi türlerin unutulduğunu görmek içimizi burkuyor.

Eski devirlerde reçel adeta bir zenginlik göstergesiydi. Varlıklı ailelerin oğullarının düğün hediyesi olarak geline çeşitli reçel ve şekerleme vermeleri adettendi. IV. Mehmed'in kızı Hatice Sultan'ın düğününde damat Musahib Mustafa Paşa'nın geline yolladığı hediyeler arasında otuz katıra yüklenen şekerleme ve reçellerin varlığı, verilen önem açısından hayli ilgi çekici.

Çok zengin reçel çeşidi olduğundan bahsetmişim. İsterseniz bazılarına bir göz atalım: Ahlat (yabanî armut), hünnap, çağla, çekirdeksiz üzüm, erguvan çiçeği, fulya, akasya, hurma, kavun, kestane, zerdali, Trabzon hurması, karpuz kabuğu, patlıcan, zeytin, zencefil... Liste uzayıp gidiyor.

Farkındaysanız çok bilinmeyenleri listelemeye çalıştım. Bu listeye Güney Amerika'da yapılan, şimdiye dek belki de hiç duymadığınız "süt reçelini"ni de ilâve etmek lâzım. Yapıldığı yerlerde çok sevilen bu reçel, "dulce de leche" adıyla maruf. Vanilya veya tarçınla lezzetlendirilen sütün, ağır ağır kaynatılarak koyulaştırılmasıyla elde ediliyormuş. Dünyanın çiçeksiz ve meyvesiz tek reçel türü olan "süt reçeli" keşfedilmeyi bekliyor.

Reçel yapımının bazı incelikleri var, isterseniz biraz da onlardan bahsedelim. Daha önce hiç reçel yapmamış biri, reçel tarifini okuduğunda kolay gelebilir fakat, "kazın ayağı" pek öyle görünmüyor. Meselâ biraz eksik ya da fazla pişirme, reçeli istenilen kıvamdan ve tattan hemen uzaklaştırır. En önemli konulardan biri de meyve seçimidir. Meyvelerin en iyisini ve çürüksüz olanlarını tercih etmelisiniz. Çürümeye yüz tutanlarından "ne köy olur ne de kasaba."

Bu işte de kaliteli malzeme ilk sırada geliyor. Profesyonel tatlıcılar reçeli mutlaka bakır kaplarda kaynatıyor. Günümüzün evlerinde bakır bulmak pek imkân dahilinde değil. O yüzden tabanı kalın hatta çift katlı bir çelik tencere bu iş için ideal gözüküyor. Yüksek ateşte dibinin tutmaması için bu tip tencereye ihtiyaç var. Pişirme esnasında reçelin üzerinde oluşan köpüğün bir kevgirle alınması da ayrı bir husus. Köpük alınmazsa reçelin tadı bozuluyor. Mümkünse köpük atılmayıp ayrı bir kaba alınmalıdır.

Bir süre sonra dibe çöken şurup süzülerek kaynayan reçele eklenebilir. Karıştırma işlemi mutlaka tahta kaşıkla yapılmalıdır. Doğal yapısı sayesinde reçelin tadının bozulmasına engel olur. Şeker miktarı da önemli bir konu. Genel kural meyve miktarıyla şeker miktarının eşit olması gerektiğine işaret etse de, bu her zaman geçerli değildir. Sulu meyvelerle daha az sulu meyvelere aynı miktarda şeker katılmaz. Meselâ, 1kg. çilek için 1 kg.

şeker önerilirken, 1 kg. çekirdekleri çıkarılmış mürdüm eriği için bu miktar 750 gramdır.

Pişen reçellerin daha sağlıklı olması açısından cam kavanozlara konulması gerekir. Mümkünse kavanozlar sterilize edilmelidir. Bu imkân yoksa kaynar suda bekletilmesi de uygundur. Kavanozlar asla silinmemelidir. Ters çevrilip kendi halinde kuruması beklenmelidir. Sıcakken kavanozlara konan reçelin taneleri dibe çökeceğinden görüntüsünü olumsuz etkiler. Bunu önlemek için de ılındıktan sonra boşaltmak lâzım. Küçük boyutlu kavanozlar tercih edilmelidir. Çünkü kapak bir kez açılıp hava aldıktan sonra reçelin tadı zamanla değişime uğrar. Görüldüğü gibi reçel maceralı bir yolculuktan sonra sofraya geliyor. Özetle reçel deyip geçmemek gerekiyor.

