



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞİMDİ PİKNIK ZAMANI!

THY Skylife

Bahar gelince insanlar her fırsatta kırlara çıkmak istiyor. Doğada sakin bir köşede aileyle, eş dostla, arkadaşlarla yapılan bir pikniğin tadına doyumuyor çünkü.

Havalar ısınınca insanlar kendilerini tabiatın kucağına atmak isterler. Kışın karanlığından çıkıp, allara, yeşillere boyanma tutkusudur bu. O siyahlar, o griler geçmişte kalır. Baharla birlikte, güneş sarılarına, çimen yeşillerine, gül kırmızlarına boyanırız. İşte bahar piknikleri de tam bu günlerde başlar. Baharın verdiği yepyeni bir yaşama arzusuyla dolan insanlar, aileleriyle, arkadaşlarıyla, dostlarıyla, sevdikleriyle tabiata, ormana, ağaç altlarına, yemyeşil çayirlara, su kenarlarına koşar.

Tarihe baktığımızda eski dönemlerde de şehirlerde yaşayan insanların doğaya kaçış için çabaladıklarını görüyoruz. Örneğin bundan 150 yıl kadar önce İstanbullular bulabildikleri her fırsatta kırlara ve güzellikleriyle ünlü mesire yerlerine koşarlardı. Bugün dünyanın hemen her yanında bu güzelim tabiat eğlenceleri kısaca piknik diye adlandırılıyor. Fransızca 'pique-nique'ten gelen bu kelimenin anlamı, biraz daha sade ve yalın yiyeceklerin bir araya getirilip, hep birlikte yenmesi. Gerçekten de piknik yemekleri, açık havada, tabiatla baş başa kalarak yenen, taşınması kolay ve soğuk yiyecekler. Gerçi teknoloji geliştiği için günümüzde pikniklerde sıcak yemekler de hazırlanabiliyor. Biraz da bu nedenden artık 'piknik yapmak' kadar, 'mangal yapmak' da denebiliyor. Piknik tüpleri, yemekleri sıcak tutan özel kutular; pikniklerin görünümünü değiştirdi. Bir başka deyişle, kır ve mesire gezileri, yavaş yavaş mangal partilerine dönüştü. Mangalın ve hazır yiyeceklerin sağladığı kolaylıklar geleneksel piknik yiyeceklerinin yapısının değişmesine yol açtı.

ESKİ İSTANBUL PİKNIKLERİ

Eski İstanbul'da, özellikle 19. yüzyılda Tanzimat döneminde mesireler toplum hayatının önemli bir parçasıydı. İstanbul'un coğrafi konumu nedeniyle tüm mesire alanları kıyı şeritlerinde kurulmuştu. Kayıkla ulaşılabilen mesire alanları Galata'dan Kağıthane'ye, Karaköy'den Göksu'ya kadar uzanan geniş bir coğrafyada yer alıyordu. İnsanlar buralara kayıklarla ulaşıyorlardı. Bu kayık kendilerinin de olabilir veya kiralanabilirdi, ama bu geziye katılanlar mutlaka kendilerine ait bir seyir takımı bulundurlardı. Kayığın üzerine konacak örtüler, sürahi, iki gözlü 'Viyanalı sepeti', sefertası ve sofraya gereçleri bunlardan bazılarıydı. Birçok zorluktan sonra mesire yerine ulaşan piknikçiler, günlerdir hazırladıkları yemekleri ortaya koyarlardı. Bunlar, dil söğüş, kuzu söğüş, zeytinyağlı yaprak sarması, turşu, kuru köfte, kadınbudu köfte, hanım mücveri, biber dolması, Çerkez tavuğu, sebze kızartmaları, haşlanmış yumurta, peynir, domates, salatalık, yoğurt gibi soğuk yemeklerle sütlü irmik helvası, kalbura bastı, tulumba gibi tatlılardı. Kesinlikle sıcak yemek bulundurulmazdı, çünkü o zamanın şartlarında bu hem zordu hem de ortamda kokacağından, büyük bir görgüsüzlük sayılırdı.

Mesire yerlerinde ayrıca seyyar satıcılar da bulunurdu. Süt mısırcılar, macuncular, keten ve kağıt helvacılar, muhallebiciler, yoğurtçular, şerbetçiler, damla ve çam sakızcıları, elma şekercileri, leblebiciler, sucular, mevsimine göre erik, çağla, kiraz, İzmir üzümü, Değirmendere fıındığı, Bursa şeftalisi, kavun, karpuz satanlar, kahveciler ve semaverciler, sazendeler, hanendeler mesire yerini görkemli bir şölen alanına çevirirlerdi. Ne yazık ki günümüzde artık "Çek Küreği Güzelim Uzanalım Göksu'ya" diye şarkılar söyleyerek böyle piknikler yapmak mümkün değil. O Göksu yok artık. İnsanların piknik keyfi yine devam ediyor, ama mangalda cızırdayan et kokuları arasında, çimen ve çiçek kokularını bastırarak...