



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN VE PEKMEZ

THY Skylife

Biri üzümünden, biri susamdan elde edilir. Biri çok tatlıdır, diğeri hafif acı. İkisi de süzüle süzüle uzun yollardan gelir, soğuk kış günlerinde sofralarda buluşurlar.

Ramazan ayından sonra mutfaklarda artık kış hazırlıkları telaşı başladı. Turşular, salçalar, reçeller, tarhanalar, sebze ve meyve kuruları, bakliyatlar kilerdeki veya raflardaki yerlerini aldı. Aslında bu çeşitlerin hepsi artık tüm yıl boyunca, yaz veya kış tüketilebildi, fakat bazıları var ki, onlar için soğuk kış günlerinin gelmesini beklemek gerekti: Tahin ve pekmez gibi. Türkiye'de, köyleri ile ilişkisi hâlâ devam edenler, şu aralar pekmezin iyisini elde etmenin gayretindedir. Asırlar öncesinde bal gibi doğal şeker maddesi olarak kullanılan pekmezi artık, kimi şifa niyetine, kimisi katık niyetine sofrasından eksik etmiyor çünkü...

BİR SAKLAMA YÖNTEMİ

Nasıl ortaya çıktığı ile ilgili kesin bir bilgi olmasa da, Anadolu'da pekmez hâlâ yoğunlukla tüketilen değerli bir besin kaynağı. Bahar ve yaz aylarında yetişen meyvelerin tüketim fazlasını değerlendirmek için üretilen önemli bir gıda saklama ve değerlendirme yöntemi aynı zamanda. Ürün fazlasını değerlendirmede uygulanan diğer yöntem ise lokum cinsi şekerlemelerin atası olarak bilinen pestil. Asırlar öncesi yaşamlarını sürdürebilmek için doğadaki her ürünü her koşulda mümkün olduğunca tüketmeye çalışanlar, bu gayretlerinin sonunda pekmez ve pestil gibi yöntemleri kullanarak kara kış şartlarının üstesinden gelmeyi başarmışlardır.

Pekmez ve pestil, doğal gıda değeri taşıdığı kadar lezzet ve nefaset değeri de taşırlar. Gastronomik anlamda her türlü değere sahip olan pekmez ve pestil nedense uluslararası arenada, gıda tarihi ve gastronomi üzerine yazılmış eserler içinde hak ettiği kadar yer almaz. Bu bağlamda, sağlıklı beslenmenin sürekli desteklediği günümüzde, araştırmacıların geleneksel üretim tekniklerine de gerekli ilgiyi göstermesi gerekir diye düşünüyorum. Pekmeze ilgili Anadolu'da güzel bir deyiş vardır: "Pekmez gibi malın olsun, Antalya'dan sinek gelir" derler. Anadolu insanının pekmeze olan düşkünlüğünü ve pekmezin değerini gösterir bu deyiş...

PEKMEZ ÇEŞİTLERİ

Geleneksel gıda maddelerimizden pekmezin önemli bir miktarı üzümünden yapılır. Dut, keçiboynuzu, karpuz, andız ve erikten elde edilen pekmez çeşitleri de vardır. Nar ve sumak ekşisi de bir nevi pekmez sayılır. Ülkemizde bağcılık yapılan her bölgede pekmez de üretilir. Tokat (Zile), Kahramanmaraş, Gaziantep, Hatay, Afyon, Amasya, Balıkesir, Kırşehir, Kayseri, Malatya gibi şehirlerimizde daha yaygın üretim gerçekleşir. Bunların içinde Zile Pekmezi çalma yöntemi ile yapılan tek beyaz katı pekmezdır. Yapılarına göre bölgesel isimler alırlar. Pekmezin sıvı olanına 'nardenk', katısına 'ravenda', doğrudan güneşte koyulaştırılan pekmeze 'gün balı' denilir.

TAHİN PEKMEZİN SEVGİLİSİDİR

Pekmez günümüzde genellikle tahinle karıştırılarak tüketilir. Bu yüzden de dükkânlarda tahin ve pekmez ikiz paketler şeklinde satılır. Tahin deyince akla pekmez, pekmez deyince tahin gelir aslında. Kahvaltılarda ekmeklerin üzeri iki renkli hafif acı ve çok tatlının bu birleşimiyle süslenir. Tahin ülkemizde yoğunluklu olarak Konya'nın Bozkır ilçesinde ve hatta eski teknikler ile üretilmeye devam eder. Tahin, susamın öğütülmesi ile elde edilir. İşin uzmanları susamın iyisinin Antalya Manavgat'da yetiştiğini söylerler. Yıllar önce Bozkırlılar Manavgat'a üzüm götürürler, dönüşte develer boş kalmaları diye yerine susam yüklerlermiş. Üzüm ile susam arasında böyle bir değiş tokuş olur ama ne rastlantıdır ki, bu iki ürün işlendikten sonra tahin pekmez olarak sofralarda tekrar buluşurlar. Değirmenciliğin gelişmiş olduğu Bozkır bölgesi tahinin en iyi üretildiği bölgelerden biridir. Tahinin önemli bir miktarı helva yapımında kullanılır. Üstelik Türkiye'nin tamamında; Karadeniz'den Akdeniz'e, Marmara'dan Güneydoğu'ya, her bölgede farklı helva çeşidi yapılır. Fakat helva dışında tahin; Akdeniz, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'da tatlıdan tuzluya, mutfakta birçok yemeğin içinde de değerlendirilir.

Tahinle pekmeze olan sevgi işte böyle güçlüdür ve hâlâ sürmektedir. Şimdi Yozgat'ın Akmağdeni'nden Hakkı Yurtlu'nun pekmeze yazılmış dizelerine ve tahinli pekmezli tariflerin tadına bırakıyoruz sizleri: "Kağnılarla getirirdik üzümünü köye / Havtlarda ezilirdi üzüm / Pekmez toprağı getirirdik oaktan / Sabaha kadar pekmez kaynardı / Teşterde, kulplu kazanlarda / Tandırda sabahlardı, nineler, anneler..."