TARHANA

THY Skylife

Orta Asya Türklerinin yaşadıkları coğrafyanın iklim şartlarından kaynaklanarak keşfettikleri tarhana, dünyanın ilk hazır çorbasıdır belki de...

Hazırlanışı çok kolaydır; toz haline getirilmiş karışım (ya da hamur), biraz yağ, biraz salça ilave edilerek suda kaynatılır. Ama tabii tarhananın mutfaklarımıza girmeden önceki yapım süreci meşakkatlidir. Buğday ununa tuz, nane ve yoğurt katılarak kazanda pişirilir. Ilıyınca da biraz daha buğday unu ve maya eklenerek yoğrulur. Halkın deyimiyle bir süre ?ekşime?ye bırakılan karışım, iri parçalar halinde çarşaflar üzerine serilerek kurumaya bırakılır; ardından kalburdan geçirilerek tekrar kurutulur ve bez torbalarda saklanır. Bizlere de, Anadolu?nun özellikle Kastamonu, Kahramanmaraş ve Uşak?ta, ninelerimizin, teyzelerimizin, halalarımızın elleriyle yaptığı o nefis tarhanayı, tencerede kaynatmak düşer sadece... Ve de afiyetle yemek...

?DAR HANE? ÇORBASI...
Selçuklular sayesinde Ortadoğu ve Anadolu?ya getirilen tarhananın isminin nerden geldiği hakkında kesin bir bilgi elimizde yok. Yunanlılarda da ?trhana? olarak adlandırılan tarhanayı, Yunanlı araştırmacı ve geleneksel Yunan yemek kültürü uzmanı Georgia Kofinas?a sorduğumda, onlarda da herhangi bir verinin olmadığını söyledi. Bildiğimiz bir şey varsa, o da tarhananın Osmanlı dönemi sonrasında Balkan mutfak kültürüne girdiği... Türkiye?de ise, tarhananın anlamı ile ilgili bazı rivayetler var. En önemlisi, ?dar hane? kelimesinden türediği... Bir gün Sultan, seferde bir köylünün evine misafir edilir ve evin hanımı sunacak fazla bir şeyi olmadığı için alelacele bir çorba ikram eder. Çorbayı sunduktan sonra da Sultan?a karşı sıkılarak, ?Sultanım dar hane çorbasıdır size en fazla sunacağım; afiyet ola!? der. İşte dar hane olarak adlandırılan çorbaya da, zamanla tarhana denmeye başlanmış söylenceye göre.
Tarhana, kullanım ve saklama kolaylıkları nedeniyle gerek yerleşik, gerekse göçer yaşam tarzlarının temel beslenme maddelerinin başında gelmiştir. Yazın bereketli hasadından ve güneşinden yararlanılarak üretilen tarhana, yılın geriye kalan bölümünde, kahvaltıdan akşam yemeğine kadar tüm sofralarda yer alır. Selçuklu ve Osmanlı imparatorluklarının ordularının beslenmesinde tarhana çok önemli bir ihtiyacı karşılamıştır. Özellikle Çanakkale Savaşı?nda orduya güç vermiştir.

HÜNKÂR SOMUNU
Tarhana, buğday ürünlerinin yoğurt veya ekşi süt katılarak laktik asit fermantasyonuna bırakılması yöntemi ile elde edilir. Türkiye?de hem yapısal anlamda, hem de farklı katkı kullanımı bakımından birçok çeşidi üretiliyor. Buğday ürünleri denince bunların ne olduğunu sıralamak gerekir. Kabuğu sıyrılmış buğday kırması, un ve bayatlamış ekmekten yapılabilen tarhanalar, yörelere göre farklı çeşitlerde hazırlanıyor. Tarhana, değirmenin keşfinden önce buğday kırmasından yapılıyordu. Daha fazla emek gerektiren bu yapımda buğday, dibeklerde tahta tokmaklarla dövülerek un haline getiriliyordu. Geriye kalan işlemler ise bugünküyle hemen hemen aynıydı. Bayat ekmekten yapılan tarhananın ismi ise, Osmanlı?da ?hünkâr tarhanası?ydı. Bu çeşit, daha sonra halk diline ?yalancı tarhana? olarak yerleşmiştir. Aslında yokluk dönemlerinde elde kalan ekmek parçalarını değerlendirmek düşüncesinden yola çıkılarak keşfedilmiş bir yöntemdir bu. ?Hünkâr tarhanası? adı da hünkar fodlasından (somunu) kaynaklanır. Zira beyaz un kullanımı, Batı?dan Osmanlı sarayına gelmiştir; sadece saray erkanı yediği için de hünkâr fodlası adını almıştır. Sıradan bir ürün haline geldikten sonra bile bu isim, uzun dönem halk tarafından kullanılmıştır. Bu nedenle bu ekmekten yapılan tarhananın adı ?hünkâr tarhanası? olarak bilinmektedir; yoksa sarayda yapılan tarhanayı ifade etmez. Sarayda yapılan tarhana un tarhanasıdır ve pişirildikten sonra içine lüle kaymak salınır.

MANTARLISI DA YAPILDI
Bu tarhana tekniklerinden başka Kahramanmaraş tarhanası vardır ki, ister kızartıp yiyin, ister dana haşlama gibi pişirin, çorbasını yapın, ister televizyon başında çerez olarak tüketin. Kullanım alanları çok çeşitli olan bu tarhanalar, şekil olarak güllaç yapraklarına benzer. Bu özellikleri ile Kahramanmaraş tarhanası, geleneksel tarhanadan farklılık göstermesine rağmen büyük şehirlerdeki alışveriş merkezlerinin raflarında nedense yer almamıştır.
Kastamonu ise geleneksel tarhana yapımında Türkiye?nin önde gelen şehridir. Özellikle tarhana yapımında kullanılan malzemeler özenle hazırlanır. Yoğurdun kaymaklı bölümü tarhana yapımı için biriktirilir; buna ?aygut? denir. Tarhanaya özel lezzetini veren bu kaymaklı yoğurda, tohumlanmış dereotu katılır. Kastamonulular tarhana karışımına nane, fesleğen, ayva kabuğu, tarhun otu, soğan, maydanoz ve pancar gibi birçok malzeme katarlar. Mısır unundan dahi tarhana yaparlar. Hele bir de kızılcıktan yaptıkları tarhana vardır ki, her derde devadır. Mutfaklarında mantarı en yoğun kullanan Kastamonulular, günümüzde mantarlı tarhanayı da artık pazarlarda satmaya başladılar. Uşak tarhanasına 40 yılını vermiş olan Mustafa Zeydanlı, Türkiye?de tarhanayı tanıtmak için yoğun çaba göstermiştir. Özenle geliştirdiği Uşak tarhanasının, geleneksel yöntemlerini koruyarak

tarhananın endüstriyelleşmesini sağlamıştır.
Tarhana, halk kültürümüzde şiirlere türkülere konu olmuştur. Biz de yazımızı, Ali Yüce?nin ?Tarhana? adlı şiiriyle sonlandırıyoruz: ?Gökte bulut ufacık / Hem ufacık hem akçacık / Böldüm oldu kırk parçacık / Ebem tarhana sermiş göğe / Tarhanamı yemeyin kuşlar / Söylerim sizi ebeme.?

© lezzetler.com tarif no:35329 • adı:Tarhana • gönderen:Cankat • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:06