



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞU

Metin Okutan

### SEBZEYİ HAŞLAYIN

Turşunun ilk kez ne zaman yapıldığına dair bir bilgi yok elimizde. Bazı kaynaklar salatalığın anavatanı Hindistan'ı işaret ederken bazıları da göçebe Türkler'in ilk kez turşu yaptığını anlatıyor. Tarihçiler M.Ö. 3000 yıllarında Asya, Mısır ve Yunanistan'da turşunun bilindiğini belirtiyorlar. Aslında tüm bu bilgiler insanlığın kadim bir yiyeceğine işaret ediyor. İşin özeti bu. Kendimize dönecek olursak, turşu bazı Osmanlı yemek kitaplarında ayrı bir bahis olarak ele alınıp işlenmiş bazılarında ise derkenarlarda gizlenip kalmıştır. Melceü-t Tabbahin buna iyi bir örnektir. Turşu tarifleri çok karmaşık değildir. İlk işlem, turşusu kurulacak sebze ya da meyvenin bir müddet haşlanmasıdır. Sonra sebze bir kavanoza alınır üzerine sirke veya salamura eklenir. Daha sonra ise serin, güneş görmeyen bir yerde olgunlaşmaya bırakılır. Bu arada yiyeceklerin bozulmadan uzun süre saklanabilmesi için, belirli oranda tuz ile hazırlanan suya salamura deniliyor. Turşu hem sirkeyle hem de salamura ile yapılabilir. Hazırlanma esnasında bazı sebzelere farklı işlem uygulanabiliyor. Meselâ patlıcan haşlandıktan sonra sepetlere alınıp üzerine ağırlık konuyor. Bu patlıcanın acı suyunu bırakması için gerekli. Hıyar turşusunun ise, kuruluşundan 3-4 gün sonra üzerinde biriken kaymağın alınmasını, Osmanlı tarifleri kesin bir dille hatırlıyor. Turşu-yu Mahlut denilen karışık turşu eğer çok uzun süre saklanacaksa, 10 gün sonra sirkesinin mutlaka değiştirilmesi belirtiliyor. Tarifler sadece yapım teknikleriyle ilgili değildir. Hıyar turşusunun kavanozuna bol miktarda rezene eklenmesi önerilir. Biber turşusunda ise rezenenin yerini nane ve maydonoz alır. Pancar turşusunda ise garip bir durumla karşılaşyoruz. Turşuda egemen tat ekşi olmasına rağmen burada az da olsa pekmez eklenmesinden bahsedilir.

### ŞEFTALİ, KİRAZ, ELMA

Bugün de mutfağımızda turşunun hakimiyeti büyük. İştah açıcı olarak sofralardaki yeri neredeyse "mukadder." Hâl böyle olunca endüstri de bu konuya el atmazlık edemezdi elbet. Evinde turşu yapmayanlar için hemen her çeşidini satın almak mümkün. Sokakta turşu suyu içme geleneği canlılığından pek fazla bir şey kaybetmeden "mevcudiyetini" sürdürmekte. Fakat bazı unutulmaları var ki insan üzülmeden edemiyor. Yine Osmanlı kaynaklarına dönecek olursak, çağla turşularından bahsetmeden geçemeyiz. Çağla deyince bademin henüz olgunlaşmamış meyvesini anlamayalım. O dönemlerde ve (bugün hâla bazı yörelerde) olgunlaşmamış meyvelere çağla deniyor. Bu kitaplarda çağla turşusu başlığı altında, şeftali, kiraz, elmadan yapılanlar ayrı ayrı tarif edilir. Her türlü meyvenin ham durumdayken turşu için kullanılabileceği anlatılır.

### TURŞUYA ÇAM FISTIĞI

Bir de artık yapılmayan, unutulmuş bir balık turşusu var ki tarifi bile ağız sulandırmaya yetiyor. Turşusu kurulacak balığın özel bir balık olması gerekmiyor. Levrek ya da kılıç balığının kullanılabileceği sınırlardan anlaşılıyor. İlk aşamasını balıkların temizlenip, zeytinyağında kızartılması oluşturmaktadır. Balıklar bir kenarda bekletilirken, soğanlı ve şekerli bir sirke kaynatılır. İçine tarçın, karanfil, kakule ve sarımsak katılır. Defne, mersin, biberiye ile limon ve turuncu yaprakları eklenir. Tane karabiber ve çamfıstığı ile bastırılır. Evliya Çelebi'de Seyahatnâmesi'nde dükkânlarında, "iri çini tabaklar içinde fâsıklar yemeği" satan turşucu esnafından bahseder ve dokuz çeşit turşu sayar. Fâsık Arapça "günahkâr, sapkın" anlamına gelir. Sarhoşlar ayılmak için turşu yediklerinden Evliya Çelebi "fâsık" kelimesini kullanıyor. Sonra da "Ama yine de bunlar gerekli esnaftır" diye devam ediyor.