



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TURŞU HAKKINDA

Turşu kurma çeşitli sebze ve meyvelerin salamura adı verilen tuzlu, asitli çözeltilerde bir süre bekletilerek uzun süre saklanabilecek hale getirilmesidir. Elde edilen ürüne turşu denir. Genelde kırsal alanda kışa hazırlığın önemli bir kısmıdır. Arkaik kültürde ilk kez topraktan yapılmaya büyük boy küpler içerisinde kurulumu yapılmaktaydı. Ticari ürün olarak kullanılmaya başlandığı antik çağlarda ahşaptan yapılan kaplarla taşındığı ve saklandığı da görülmekle birlikte ahşap ve asidin reaksiyonları nedeniyle kalıcı olarak hep toprak kaplar tercih edilmiştir. Günümüzde bu tür toprak kapların yerini plastik, cam kavanoz, paslanmaz teneke kaplar almıştır. Türklerde önemli bir yeri vardır ve ilk olarak Türkler tarafından üretilmiştir.

Turşu, dünya tarihinin en önemli ve en eski gıda saklama yöntemlerinden biridir. Bazı kaynaklar turşunun ilk yapımı için M.Ö. 3000-4000 yıllarını işaret etseler de -ki bu bilginin doğruluğu mümkün görünmüyor- tam olarak ne zaman ve nasıl icat edildiğiyle ilgili kesin bir bilgi bulunmuyor. Fakat gıdaları tuz ve sirke yardımıyla uzun süre koruma yönteminin, gıdaları şekerle koruma geleneğinden çok daha eskiye dayandığı kesindir. Gıdalarını tuzlayarak uzun zaman saklamayı başaran insanlar, zamanla sebze, balık ve eti tuzlu sıvılar içinde bekleterek bu gıdaların daha lezzetli, kaliteli ve ilk bakışta iştah açan renkli görüntüler oluşturmasını sağladılar. Turşu, dünyanın her yerinde farklı yöntem ve çeşitlerde asırlardır kuruluyor. Fakat tarih sahnesine çıkış noktası Asya olarak kabul ediliyor.

Zira dünyada zengin gıda kaynaklarının ana vatanı Asya'dan Akdeniz'e kadar uzanıyor. Dünyanın ilk uygarlıklarının bu alanlarda oluşması bunun ciddi bir kanıtı. Günümüzde dünyada turşusu en çok yapılan ve tüketilen hıyar, Hindistan kökenlidir. İlk önce Mezopotamya'ya getirilen hıyar, zaman içerisinde dünyanın her tarafına yayıldı. Denizaşırı ülkelere yol alan gemilerdeki denizcilerin temel beslenme kaynakları ise ambarlarında bulunan fıçılarda bulunan turşulardır. Ünlü Medici ailesinin İspanya'daki işlerini takip eden, adının Amerika'ya verildiği iddia edilen "Amerigo Vespucci" ise İspanya'da gemilere turşu tedariki yapan bir tüccardır aynı zamanda. Turşu, dünya tarihinin farklı dilimlerinde derin anılar bırakmıştır. Sezar ve Napolyon, turşunun, askerleri için cesaret kaynağı olduğunu belirtmişlerdir. Batı'nın önemli liderlerinin değer verdiği bu mistik gıda, günümüzde Batı sofralarında çok sınırlı bir şekilde kullanılır. Ülkemizde ise turşu hâlâ önemini korur.

Özellikle kış aylarında ülkemizin her semtinde, çarşı, pazarlarda ve seyyar tezgahlarında turşu satan esnafları görmek mümkün. Turşucu dükkanlarının vitrinleri, insanın ağzını sulandıracak kadar çekici bir renk cümbüşü içinde düzenlenir. Bu dükkanların önünden geçerken insan, bir bardak turşu suyu içmek ister. Dünyanın doğu ve batısında böylesine zengin turşu manzaraları görmek mümkün değildir. Turşu, bizim sofralarımızda salata gibi itibar görür. Geçmiş Osmanlı yemek kitaplarında da turşu tarifleri "salata ve turşular" başlığı altında bulunur. Bu durum, turşunun salata düzeninde yer aldığını gösterir. Turşu suyu bazı sofralarda içecek olarak da sunulur. Özellikle Adana mutfak kültürünün yıldızı olan şalgam turşusu ve suyu, günümüzde tüm market ve restoranlarda satılıyor. Turşu, Anadolu halk mutfağının sıcak yemek tariflerinde de yer alır. Karadeniz mutfağında turşudan yapılan sıcak yemekler geleneksel olarak hâlâ devam ediyor.

Ülkemizin en önemli turşu üretimi Ankara Çubuk'ta yapılır. Çubuklular turşularıyla büyük gurur duyarlar. Turşu festivali sadece Çubuk'ta yapılır. Çubuklular, turşuyu geleneksel düzende, standart bir kalitede ve büyük miktarlarda üretip satarlar. Turşu yapımında en önemli unsur, malzemenin, geleneksel yöntemlerle doğal ortamlarda elde edilmesidir. Her satın aldığınız hıyardan veya biberden turşu yapmak mümkün değildir. Biraz hafızamızı yokladığımızda eski iri hıyar turşularını artık göremiyoruz. Olanlar ise son derece yumuşak ve içi boşalmış; lezzetsiz ve aşırı tuzlu. Turşuda kullandığınız su da turşunun başarısını etkiler. Hele bu turşu suyu koruk suyuyla yapılırsa tadına doyum olmaz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.04.2023