TURŞU

THY Skylife

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.

DENİZCİLERİN TEMEL BESİNİ
Turşu, dünyanın her yerinde farklı yöntem ve çeşitlerde asırlardır kuruluyor. Fakat tarih sahnesine çıkış noktası Asya olarak kabul ediliyor. Zira dünyada zengin gıda kaynaklarının anavatanı 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 fıçıların içindeki turşulardı. 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 hala önemini korur.

HEM SALATA HEM İÇECEK
Özellikle kış aylarında ülkemizin her semtinde, çarşı - pazarlarda ve seyyar tezgahlarında turşu satan esnafları görmek mümkün. Turşucu dükkânlarının vitrinleri, insanın ağzını sulandıracak kadar çekici bir renk cümbüşü içinde düzenlenir. Bu dükkânların önünden geçerken insan, en azından bir bardak turşu suyu içmek istiyor. Dünyanın gerek batısında gerek doğusunda böylesine zengin turşu manzaraları görmek mümkün değil. 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 halâ devam ediyor.

NANE TURŞUSU
Gökkubbe yayınlarından çıkan, Prof. Dr.. Mustafa Argunşah ve Dr. Müjgan Çakır tarafından tercümesi yapılan ve hazırlanan Muhammed Bin Mahmud Şirvani'nin “15.y.y. Osmanlı Mutfağı” kitabında, turşu tarifleri ve turşunun sağlığa faydaları hakkında ilginç bilgiler sunuluyor. Şirvani'nin bir hekim olduğunun belirtilildiği kitapta, bir hekim bakışıyla hazırlandığı için sunulan tüm yemek tariflerinin tedavi eden özelliklerine atıfta bulunuyor.

Kitabın turşular bölümünde bulunan tariflerinden biri de daha önce hiçbir kaynakta rastlamadığım nane turşusudur. Şirvani, nane turşusunun mideyi güçlendirdiğini, hıçkırığı kestiğini, yemek arasında ve yemekten sonra yenildiğinde sindirimi kolaylaştırdığını, diş ağrısını dindirdiğini, iştah açtığını ve kokulu kirleri vücuttan attığını belirtiyor. Şirvani nane turşusunun tarifi; Yaş (taze) nanenin büyük yaprakları yıkandıktan sonra süzülene kadar gölge bir yere serilir. Üzerine faydalı ve kokulu baharatlar ile biraz kereviz yaprağı ve birkaç diş sarımsak bırakılır ve karıştırılır. Daha sonra şişeye (kavanoza) konulur ve malzemenin batacağı kadar keskin sirke eklenir, biraz safranla renklendirilir. Sirkenin ekşiliği yapraklara sininceye ve keskinlikleri gidinceye kadar bekledikten sonra afiyetle yenir.

İzmir'in Kemeraltı çarşısındaki meşhur turşucusu, akla gelebilecek her gıdanın turşusunu yapar. Zira, bazen, canları mevsimi olmayan yiyecekleri çeken aşeren hamile kadınlar, burada hiç olmazsa o yiyeceğin turşunu bulabilir.

ÇUBUK TURŞULARI
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 doyulmaz. Özellikle Mardinlilerin, evlerinde kendileri için koruk suyunda ürettikleri minik acur turşusunun lezzetini tarif etmek mümkün değildir. Satılmaz... Hatırlı bir Mardinli yakınınız varsa, ve şanslıysanız, belki bu müthiş turşuyu tadabilirsiniz.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021

© lezzetler.com tarif no:35169 • adı:Turşu • gönderen:Cankat • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:20