



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNUTULMUŞ KANATLI LEZZETLER

THY Skylife

Dünyadaki eski yemek kitaplarında kümes hayvanları ve kuşlar ile yapılan yemek tariflerine geniş bir bölüm ayrılır. Özellikle tarihi mutfağımızın önemli kaynak kitaplarından biri olan Ahmet Şevket Efendi'nin yazmış olduğu 'Aşçı Mektebi' kitabının içerisinde yüzün üzerinde kümes hayvanları ve kuşlar ile yapılan yemek tarifleri mevcuttur. Sayının bu kadar yüksek olmasının nedeni ise söz konusu yemek tariflerinin içinde uluslararası tariflerinin de bulunmasından kaynaklanıyor. Fakat kümes hayvanlarının ve kuşların çeşitlerine bakıldığında, günümüzde sofralarımızda ve çarşıda bulunmayan birçok kümes hayvanı ve kuşa da kitapta yer veriliyor. Kentsel ve kırsal yaşamın iç içe geçtiği dönemlerde kümes hayvanları ve kuşların günlük sofralarda yer alması olağan. Zira endüstriyelleşmenin henüz olgunlaşmadığı zamanlarda çarşı – pazar sisteminin geçerli olduğu bir hayat tarzı devam ediyordu. Şehir merkezlerine getirilen satılabilecek her türlü kümes hayvanına ve kuşlara ulaşmak mümkündü. Ayrıca şehir civarında yaşayanlar, kendi bahçelerinde gerek yumurtası gerekse eti için bahçelerindeki kümeslerde tavuk, kaz, ördek, bıldırcın ve keklik gibi bazı kümes hayvanlarını besliyorlardı ki böylece hiç olmazsa günlük sofralarında bu hayvanların etinden yapılmış yemekleri tüketme imkânı söz konusuydu. Şimdiyse kırsal yaşam kültüründe evlerde kümes hayvanlarının besiciliği devam ederken, kentlerde bu imkân tamamen ortadan kalktı.

MUTFAK HAFIZASINDAN SEÇMELER

Tarihi yemek kitapları içinde en önemlilerinden biri olan 'Ev Kadını' adlı yemek kitabında 'kuş çorbası' tarifi bulunuyor. Kuş çorbası bildiğimiz adı saka olan 'ökse' kuşundan yapılıyor. Bir çorba için önce 15 – 20 kuşun tüyleri yolunur, içleri temizlenir, ütülenir (ateş üzerinde ince tüylerin yakılması), dakik (un) ile yıkandıktan sonra tekrar dakik (un) içinde yarım saat bekletilir. Böylece kokusunun giderilmesi sağlanır. Günümüz için ilginç olan diğer kuş yemekleri arasında güvercin kebabı, tavus kuşu kebabı, sülün yahnisi, ördek yahnisi, kaz kebabı, hindi kapama, lahanalı kaz kızartması, çulluk, karatavuk, sığırcık, toygaz kızartması gibi halk mutfağımızdan kaybolan yemekler bulunuyor. Bugünün halk mutfağında artık kümes hayvanları içinde en yoğun olarak tavuk pişiriliyor. Özellikle 'tavukgöğsü' tatlısı evrensel gastronominin en çok ilgisini çeken bir tariftir. Bu tatlıyı ilk kez yiyenler, tatlının tavuk eti ile yapıldığına inanmakta zorluk çekerler. Taze piliçten yapılan bu tatlının adı nedense 'tavukgöğsü'dür. Osmanlı tatlıcıları günümüzden farklı olarak bu tatlıya, tatlının şekillendiği tepsinin üzerine badem yağı sürerek daha nefasetli olmasını sağlıyorlardı.