



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN

Anadolujet Magazin

Akdeniz ikliminin kadim meyvesi zeytin: Tarih öncesinden beri insanlığın her döneminde bu toprakların hikâyelerinde kendine yer bulmuş.

Rivayet odur ki Nuh Nebi'nin gemisine bir güvercinin getirdiği zeytin dalı, insanoğluna tufanın bittiğini ve karada hayat olduğunu müjdeledi. Zeytin dalının peşinden karaya varan insanlık o çağlardan bu yana bu bereketli meyvenin nimetlerinden yararlanıyor. Anadolu'da çağlar boyu meyvesi ve yağı hem yiyecek hem de ilaç olarak kullanıldı, hâlâ da kullanılıyor. Hatta şifası lezzetinin önüne geçmiş bir meyve de diyebiliriz. Burkulan yerlere zeytin lapası konur; acıyı, morluğu alır. Saça, cilde, yaralara krem niyetine yağı sürülür; iyileştirir. Yemeklerde pişmiş ya da çiğ olarak zeytinyağı tüketmenin saymakla bitmez faydaları var. Zeytinyağlılar dediğimiz mutfağın baş mimarı da odur.

Bu kadim bitkinin tarladan sofraya zeytin ve yağ olarak gelirken geçirdiği işlemlerde bugüne kadar pek az değişiklik olmuş. Şimdilerde büyük fabrikalar zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıyor olsa da, bu meyvenin ağaçtan sofraya uzanan hikâyesinin yüzyıllardır değişmeyen basit evreleri var. Zeytin, çiçekten meyveye dönüşmesi en uzun süren meyvelerden biri ve hasat dönemi de oldukça uzun. Eylül'den başlayarak aralık ayı sonuna, hatta bazı yerlerde mart ayına kadar hasat yapılıyor. Hasadın başlangıç zamanı zeytinin cinsine ve sofralık mı yağlık mı tüketileceğine göre değişiyor. Örneğin sofralık yeşil zeytin için hasat eylülde, siyah sofralık zeytinde ise kasım ayında başlıyor.

Zeytinyağı için hasat ekimde başlar ama aralıkta da devam eder. Ekimdeki erken hasattır; yağı yeşilimsi, meyve kokulu ve biraz bulanık olur. Ancak çiğ yemek, kahvaltıda ekmeğimizi banmak ve salatalarınıza dökmek için en ideali de budur. Kasım ve aralıktaki hasadın zeytinyağı daha sarı ve daha berrak olur, meyve kokusu daha hafiftir.

Zeytinyağı sadece hasat zamanına göre değil, sıkım yöntemine göre de sınıflandırılıyor. Örneğin dalından toplanıp mekanik yöntemlerle sıkılan zeytinden 'sızma' zeytinyağı elde ediliyor. Bu yağın antioksidan ve mineral oranı oldukça yüksek, asit oranı ise düşüktür. Ağaçtan toplanmayıp yere dökülen zeytinlerden sıkılan ve kimyasal işlemle geçirilerek asit oranı düşürülen 'riviera' zeytinyağının daha lezzetli olması için de içine bir miktar sızma zeytinyağı katılıyor.

Ege ve Marmara'nın dağı taşı zeytin ağaçlarıyla dolu; köylerinde şimdi hasat zamanı. Sonbaharın sabahları altın rengine boyadığı ovalarda günün ilk saatlerinden itibaren hummalı bir çalışma başlıyor. Siz öyle sert göründüğüne bakmayın; zeytin narin bir meyve ve darbe aldığı anda çabucak yumuşuyor. Oysa sofranıza kadar ulaşacak zeytinin beresiz ve eziksiz olması gerekiyor. Bu nedenle elle hasat ediliyor. Elle hasat özenli bir iş. Önce tahta merdivenler ağaçlara dayanıyor, sonra tek tek dallar sıyrılıyor. Kişi sayısına göre daha uzun ya da kısa sürse de, bir ağacın hasadını almak ortalama bir saat sürüyor.

Yağlık zeytin hasadı ise nispeten daha hızlı ama zeytinlerin ezilme ihtimali de daha yüksek. Eleme makineleri kullanmak ya da sırkla ağacı çırpma da birer hasat yöntemi. Yağ için toplandığında bu yöntemleri kullanmanın çok fazla sakıncası yok. Hasat sırasında yere dökülen zeytinler de toplanabilir. Ancak bu zeytinlerle ağaçtan toplanan zeytinlerin birbirine karıştırılmaması önemli.

Hasat edilen zeytin kasalara doldurulur ve genelde evlere ya da zeytin işliklerine götürülerek seçme işlemine geçilir. Seçme derken, zeytini boyuna ve rengine göre ayırma işlemi kastediyoruz. Zeytini boyutuna göre ayırabilen makineler marifetiyle zeytinler beş boy halinde sınıflandırılıyor. Ancak bütün iş makinenin ayırmasıyla bitmiyor. Şimdi de sıra zeytini rengine göre ayırmaya geliyor. Tüm dalların meyveleri aynı zamanda olgunlaşmadığı için aynı ağacın hasadında yeşilden siyaha birkaç farklı renk zeytin bulunabiliyor. Bu noktada bütün iş kadınlara düşüyor.

Her boydan zeytinin yeşili, kızılı ve siyahı ayrılıyor. Sofralık zeytin için yapılan bu işlemin ardından her bir boy ve renk zeytin ayrı ayrı tuzlanıyor ya da salamaya yapılıyor. Sofranıza gelen zeytinlerin her birinin hemen hemen aynı boyda olmasının sebebi bu. Peki sofraya gelmeden önceki yolculuk burada bitiyor mu? Elbette hayır. Yeşil çizik ve kırmızı zeytin, erken hasat edilip çizilir veya kırılır. Suyun içinde bekletilerek ve gün aşırı suyu değiştirerek acı suyunu salması sağlanır. Acısı gittikten sonra da salamaya, yani tuzlu suya konarak yenecek kıvama gelmesi beklenir. Bunun için ortalama 1-1,5 ay gerekiyor.

Sele zeytini, yani siyah ve daha buruşuk görümlü zeytin, sepet ya da küfelere, bol tuzun içine yatırılır. 1 ay

kadar tuzun içinde bekletilir, bu süreçte zeytin meyvesinin içindeki suyu dışarı salar, seledede tuzlanmasının sebebi bu suyun akıp gitmesini kolaylaştırmaktır ve bir ay sonra tuzundan arındırılarak biraz zeytinyağıyla harmanlanır. En uzun zamanda yenecek kıvama gelen ise salamuradır. Salamura zeytinin tuzlu suyun içinde 5-6 ay kadar beklemesi gerekir. Her bir tanesi şifa kaynağı olan, [?]ne doğunun ne de batının[?] bereketli meyvesi zeytinin uzun yolculuğu sonunda aldığınız lezzete değer.

